Зои Лионидас

Кухня Средневековья

Что ели и пили во Франции

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Средневековая эпоха занимает огромный промежуток времени: от падения Рима до открытия Америки. Однако не стоит думать, что тысячелетняя эпоха была серой, скучной и однообразной. Средневековье было очень разным — ярким и жизнерадостным, смиренным и скучным, озорным и набожным, праведным и лживым… как сама жизнь во всех ее проявлениях. А уж если говорить о средневековой кулинарии — здесь и вовсе буйство красок и вкусов! Книга «Кухня Средневековья. Что ели и пили во Франции» познакомит читателя с целым списком продуктов, которые могли подаваться к столу средневекового француза. Информация, изложенная в книге, впервые публикуется на русском языке. А рецепты из средневековых кулинарных книг переведены со среднефранцузского языка самим автором. В формате PDF A4 сохранён издательский дизайн.

- Зои Лионидас
  - ○
  - ○ Часть I
    - ■ Глава 1
      - ■ Земля
      - ■ Климат
    - ■ Глава 2
      - ■
      - ■ Время становления
      - ■ Слияние
      - ■ Время расцвета
      - ■ Время чрезмерности
    - ■ Глава 3
      - ■ С точки зрения старинной медицины
      - ■ В соответствии с религиозной доктриной
      - ■ Пищевые каноны иудаизма
      - ■ Питание в зависимости от сезона
      - ■ Между сытостью и голодом
      - ■ Местные предпочтения
      - ■ Вкусовая палитра Средневековья
      - ■ Доступность
      - ■ Красота
      - ■ Престиж
      - ■ Питание в соответствии с возрастом, полом и социальным статусом
      - ■ И в завершение этой главы —

- классификация пищи «по благородству»
- Глава 4
  -
  - Рождение доктрины
  - Теоретизирование и реальность
  - Три сословия в их отношении к пище
  - Мужицкий рай: страна бесконечного изобилия
  - Борьба с доктриной в эпоху гуманизма. Новое мышление новых времен
- Часть II
  - Глава 1
    - Раннее Средневековье. Эпоха Меровингов
    - Ранее Средневековье. Эпоха Каролингов
    - Высокое средневековье
    - Позднее Средневековье
    - Основные культуры и хлебная география Франции
    - От зерна до булки
    - Выпечка
    - Торговля хлебом и профессия булочника
    - Хлеб средневековья
    - Хлеб в религии и суевериях народа
  - Глава 2
    - Животные Римской Галлии
    - Средние века
    - Домашний скот
    - Овцы
    - Свиньи
    - Козы
    - Во времена голода…
    - Мясная кухня Средневековья
    - Охотничья добыча
  - Глава 3
    -
    - Обитатели птичьего двора
    - Птицы для знатных
    - Птицы, переставшие быть домашними в наше время
    - Яйца и блюда из яиц
    - Добыча охотника
    - Благородные птицы
    - Простые птицы
  - Глава 4

- Рыба в сознании средневекового человека
- Реки, озера, пруды
- Пресноводная рыба
- Прочие обитатели пресных вод
- Морская рыба
- Плоские морские рыбы
- Круглые морские рыбы
- Прочие обитатели морей

- Глава 5
  - Молоко
  - Творог
  - Простокваша и прочие молочные продукты
  - Масло
  - Сало
  - Постные масла
  - Сыр
  - Сыры средневековья
- Глава 6
  -
  - Зелень
  - Суповая зелень
  - «Зелень для поре»
  - Корни
  - Забытые корнеплоды
  - Клубни
- Глава 7
  - Herbularius — сад трав
- Глава 8
  -
  - Сад Карла Великого
  - Кустарники Севера
  - Южный сад
  - Ягоды
  - Цветы
- Глава 9
  -
  - Сосна
  - Рябина
  - Бузина
  - Дуб
  - Травянистые растения
- Список основной использованной литературы

- notes
  - 1

- ○ 2
- ○ 3
- ○ 4
- ○ 5
- ○ 6
- ○ 7
- ○ 8
- ○ 9
- ○ 10
- ○ 11
- ○ 12
- ○ 13
- ○ 14
- ○ 15
- ○ 16
- ○ 17
- ○ 18
- ○ 19
- ○ 20
- ○ 21
- ○ 22
- ○ 23
- ○ 24
- ○ 25
- ○ 26
- ○ 27
- ○ 28
- ○ 29
- ○ 30
- ○ 31
- ○ 32
- ○ 33
- ○ 34
- ○ 35
- ○ 36
- ○ 37
- ○ 38
- ○ 39
- ○ 40
- ○ 41
- ○ 42
- ○ 43
- ○ 44
- ○ 45

- ○ 46
- ○ 47
- ○ 48
- ○ 49
- ○ 50
- ○ 51
- ○ 52
- ○ 53
- ○ 54
- ○ 55
- ○ 56
- ○ 57
- ○ 58
- ○ 59
- ○ 60
- ○ 61
- ○ 62
- ○ 63
- ○ 64
- ○ 65
- ○ 66
- ○ 67
- ○ 68
- ○ 69
- ○ 70
- ○ 71
- ○ 72
- ○ 73
- ○ 74
- ○ 75
- ○ 76
- ○ 77
- ○ 78
- ○ 79
- ○ 80
- ○ 81
- ○ 82
- ○ 83

Зои Лионидас
Кухня Средневековья. Что ели и пили во Франции

Владиславу Шипилову, талантливому иллюстратору и другу с печалью и благодарностью посвящает эту книгу

Автор

© Зои Лионидас, текст, 2023
© ООО «Издательство АСТ», 2023

Часть I
Становление

Глава 1
Земля и климат

Земля

Средневековая кухня — есть кухня местная, именно потому, прежде чем приступить, собственно, к теме нашего рассказа, мы изначально остановимся на природных особенностях важнейших районов Франции.

Итак, страна эта, как всем известно, лежит между 42° и 51° градусами северной широты, гранича на северо-востоке с Бельгией и Люксембургом, тогда как к востоку располагается Германия (в то время, к которому относится наш рассказ, Священная Римская империя Германской нации). Южными соседями Франции являются Италия и Испания, а на западе, за узким проливом Па-де-Кале располагаются Британские острова. Все эти страны в той или иной мере (в частности, касательно кухни и привычного выбора каждодневных блюд) оказали заметное влияние на соседствующие с ними земли, хотя стоит признаться, что изучение региональной кухни Средневековья едва лишь начато и может принести еще немало сюрпризов.

Впрочем, уже сейчас можно сказать, что на востоке, где вместе с французской зачастую звучит и германская речь, в местной кухне нашли себе место типично немецкие жареные колбаски с капустным гарниром, сыры (настолько схожие со знаменитыми швейцарскими, что последние пришлось защищать через посредство особого наименования), тогда как на южных землях получила распространение типично средиземноморская кухня с ее триадой хлеб-вино-оливковое масло, сильно напоминающая Италию или Северную Испанию. Здесь также распространен обычай подкислять пищу лимоном или гранатом, напрочь отсутствующий на севере, и еще некие региональные особенности, которые мы более предметно обсудим в следующих главах. Голландская или английская рыба — сушеная, соленая, вяленая — превратилась практически по всей стране в привычную пищу небогатого населения во время многочисленных постов… коротко говоря, влияние соседних стран еще во многом требуется изучить и представить в виде строгой системы.

Что касается водных ресурсов, страну эту омывает с запада Атлантический океан, переходящий к югу в широкий и округлый Бискайский залив, на юге — Средиземное море. Конечно же, многочисленные морские обитатели также не оставались без

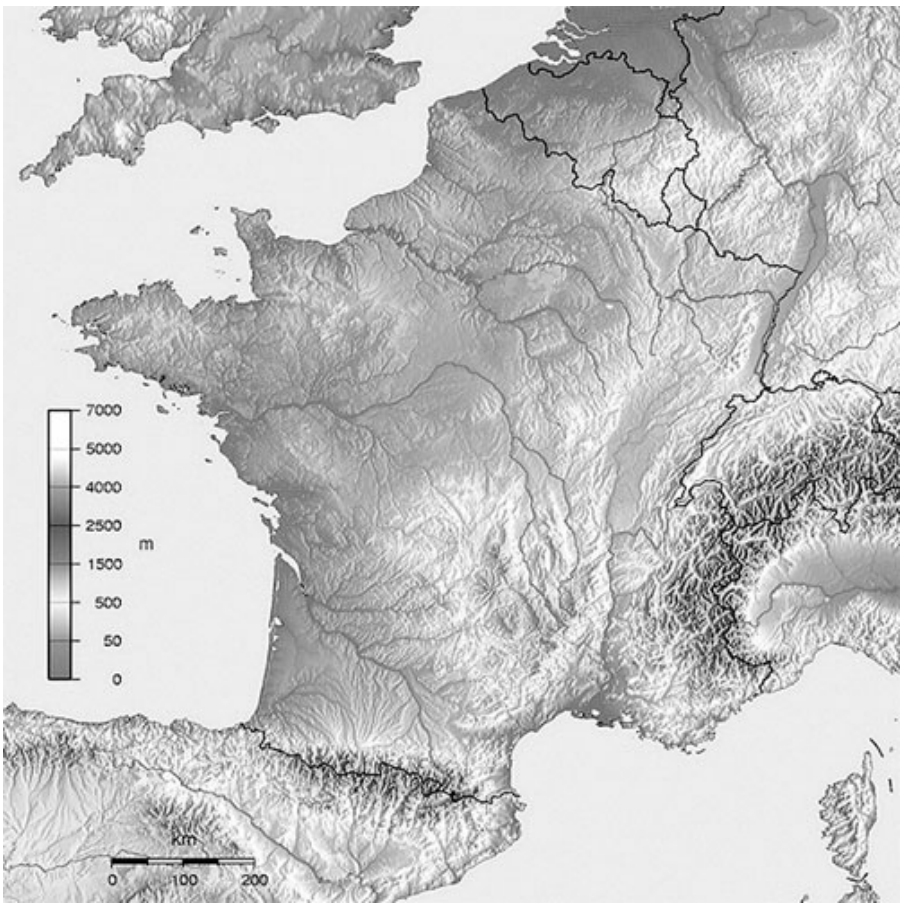
внимания тогдашнего населения, на побережье они превратились в неотъемлемую часть местной кухни, где их ели в первозданном, так сказать, виде, а также варили, жарили или пекли на углях. В центральные части страны рыба, моллюски а также мясо китов и морских свиней попадали солеными, сушеными или законсервированными через посредство иной, с позволения сказать, «технологии».

Впрочем, Франция не обделена также реками — полноводные Сена, Луара, Гаронна и множество рек и речушек поменьше несут свои воды в океан. Озер в этой стране много меньше, встречаются они в основном в горах — Альпах, Юрском массиве, — где их происхождение связано с таянием местных ледников. Озера не сыграли большой роли в становлении местной кухни, однако реки, переполненные пресноводной рыбой, вплоть до Позднего Средневековья будут составлять привычный источник питания для всех сословий французского населения, покуда к XIV веку хищнический вылов не приведет к тому, что речная рыба станет стремительно расти в цене, превращаясь в деликатес, доступный далеко не каждому, и основная масса небогатого населения волей-неволей будет вынуждена переключиться на морских обитателей.

Большая часть страны представляет из себя плоские равнины, среди которых самыми большими являются Парижская, Фламандская и Эльзасская, а также бассейн реки Луары. Эти сельскохозяйственные по своему типу районы освоены были с очень древних времен, для них характерны весьма плодородные бурые почвы, способные служить как пшеничными полями, так и пастбищами для многочисленных овец и коз. Посему нет ничего удивительного, что именно зерновые, а также мясо домашних животных и птиц будут составлять основу питания французов в течение всего средневекового тысячелетия. Единственным исключением является Средиземноморский регион, где преобладает достаточно тонкий и глинис-тый почвенный покров, что, конечно же, отразится и на типе сельского хозяйства и на местной кухне: здесь вместо северной пшеницы основой питания станет просо, а основным напитком — сладкое вино, в отличие от кислого и терпкого северного.

Кроме того, в искомое время французские равнины покрывали огромные леса — широколиственные и смешанные, где наряду с сосной и елью в огромном количестве встречались дубы, ясени, ивы и тополя. Как мы увидим, «лесная» пища также войдет в привычный рацион небогатого населения деревень и городов, тогда как грибы, орехи и лесные ягоды будут подаваться даже на королевский стол. Среди прочего, леса будут

представлять собой отличную территорию для выкармливания свиней и, конечно же, для охоты. Олени, лоси, кабаны и даже медведи составят неотъемлемую часть аристократической трапезы, тогда как на долю крестьянского и городского населения придутся зайцы, кролики, прочая мелкая живность, а также птицы, охота на которых (за редким исключением) будет разрешена кому и когда угодно.



Физическая карта Франции

Впрочем, ко времени Позднего Средневековья вырубка лесов начнет достигать критической точки, и потому, желая сохранить за собой охотничьи угодья, аристократия озаботится о соответствующих законах и разрешениях.

И наконец — немногочисленные горные массивы — старые, сильно выветренные, как то Юра, Арденны, Вогезы, а также молодые в геологическом смысле этого слова Альпы и Пиренеи, где практически невозможно земледелие, будут славиться своей кухней на молочной и мясной основе. Именно из горных районов

ведут свое происхождение некоторые сорта творога и сыра, уже в Новое время ставшие невероятно популярными не только в самой Франции, но и за рубежом. Такова в самых общих словах кулинарная карта страны, о которой у нас пойдет речь в этом издании.

Климат

Современная Франция считается теплой страной. Но средневековый климат в различные эпохи достаточно разительно отличался от современного.

Античность закончилась т. н. **римским климатическим оптимумом** — это было в высшей степени благодатное время, когда виноград вызревал даже в Нормандии, а британские пшеничные поля кормили не только местных обитателей, но также города и солдатские гарнизоны соседней Галлии. Климат был достаточно жарким и влажным, что вызвало таяние ледников в Альпах и тем самым открыло путь для римской экспансии на север, но, с другой стороны, также привело в движение германские народы, одним из которых были салические франки — их потомки составят позднее ядро современной французской нации.

Собственно Средневековье начинается с постепенного снижения температуры, и прежнее благодатное время сменяется **похолоданием**, которое достигнет своего максимума около 535–536 гг. Для этого времени, сколь о том можно судить по скудным документам эпохи и материалам археологических раскопок, были характерны многочисленные наводнения, суровые зимы, неурожаи и неизбежные в подобных случаях эпидемии. Продолжительность жизни снизилась, возросла детская смертность. Вполне возможно, что это резкое похолодание также подхлестнуло переселение целых племен, в прежние времена с большим трудом отрывавшихся от привычных мест обитания.

Кухня этих веков также представляет собой по сравнению с утонченностью позднего Рима серьезный откат назад. Галлия практически забывает о хлебе, который плохо родится и выпекается разве что в очень немногих городах. Большинство населения питается куда более экономными, но в то же время грубыми кашами, в качестве основных напитков выступают пиво, молоко и вода, столь скудную диету знать дополняет мясом убитых на охоте крупных животных. Кулинарное искусство деградирует, можно сказать, практически исчезает, оставаясь единственно на страницах римских поваренных книг, одну из которых переписывают по личному приказу Теодориха Великого.

Новое потепление — т. н. **Средневековый климатический оптимум** — большей своей частью совпадает с высшим расцветом феодального общества, временем, которое в исторической науке принято называть Высоким Средневековьем. Именно в это время средневековая наука и техника достигают своих высот — внедрены в повседневную жизнь железный плуг, ветряная и водяная мельница, механические часы, ткацкие станки и прялки. Тогда же кулинария из простого средства выжить и набить живот (по возможности два-три раза в день) превращается вновь в поле для экспериментов и полета личной фантазии. Вновь возрождается интерес к сервировке стола, к заморским или экзотическим блюдам, застольной беседе, да и сама пища становится куда более аппетитной, радующей не только вкус и обоняние, но и глаза.

И наконец долгая эпоха заканчивается «**Малым ледниковым периодом**» — «три года без лета», когда поздние заморозки и проливные дожди на корню губили урожай, а вслед за неизбежным голодом в Европу пришла пандемия чумы. Однако сильно развившаяся в предыдущие времена экономика Средневековья сумела выдержать удар, и вместо скатывания к грубости этот период отличается, наоборот, чрезмерной пышностью и погоней за удовольствиями, будучи сходен в этом с Римом последних веков его существования.

Глава 2
Три эпохи

Средневековая эпоха занимает огромный промежуток времени — тысячелетие, протянувшееся от падения Вечного Города в V в. н. э. и закончившееся в 1500 году, уже после того, как Колумб совершит свое знаменитое открытие, а новая эпоха в истории человеческой культуры, известная как Возрождение, достигнет своего пика, подарив человечеству множество произведений искусства, философии и науки. Конечно же, не стоит думать, что Средневековое тысячелетие было чем-то однообразным и уж тем более темным и страшным. Оставьте подобную картинку создателям фильмов о вампирах и злобных обитателях полуразрушенных замков. Средневековье было очень разным — порой ярким и жизнерадостным, порой смиренным и даже скучным, озорным и набожным, праведным и лживым… как сама жизнь во всех ее проявлениях, с точки зрения чисто психологической мало изменившаяся с тех самых пор. Однако, если мы будем говорить конкретно об истории кулинарии и привычек в области пищи и питья, этот огромный временной промежуток принято делить на три неравные части. Итак,

Время становления

Задолго до рождения варварских королевств

Строго говоря, Римская республика познакомилась с варварскими цивилизациями уже в первые века своего существования, когда, постепенно увеличивая завоеванную территорию, римское влияние достигло Цизальпийской Галлии. Варвары были не только рабами, но и вполне себе уважаемыми гражданами своих собственных городов и провинций, правда, заметно отличающимися от римлян не только языком и платьем, но и кулинарными привычками. Рим не чурался добывать у этих самых варваров продовольствие — египетский хлеб и свиные туши из Галлии, азиатский мед — все это исправно поставлялось в Вечный Город и с удовольствием поглощалось не только высшими классами, но и людьми достаточно скромного достатка, пусть и не без столичного презрения к более простым и грубым варварским обычаям и их столь же непритязательной кухне.

К моменту, с которого начинается наш рассказ, то бишь к

последним векам существования Римской империи, Галлия была вполне романизированной провинцией, где города строились или украшались с оглядкой на столицу, а латинский язык звучал на улицах едва ли не чаще, чем собственно галльская речь. Желание во всем равняться на метрополию распространилось и на кулинарную сферу. Галлы, вслед за римскими колонистами, воспитанные в римской культуре и получившие хорошее по тем временам образование, предпочитали также римский способ питания: столовые покои (или на латинский манер — триклинии), украшенные яркими фресками, где вокруг низеньких столов располагались stibadia — широкие полукруглые ложа, рассчитанные каждое на шесть человек, где равные по положению и образованию люди, хорошо воспитанные и сдержанные, за утонченной, и в то же время лишенной особых изысков трапезой могли вести неторопливую беседу о жизни… искусстве… философии…

Отметим сразу, что подобная картина, которую из раза в раз рисуют нам ностальгирующие авторы времен Раннего Средневековья, конечно же, далеко не всегда соответствовала действительности. В самом Риме роскошь и пьянство среди высших классов порой становились притчей во языцех, в чем может убедиться каждый, открыв прославленное описание пира у нувориша Тримальхиона. Вино в подобных случаях лилось рекой, столы ломились от снеди, не столь изысканной, сколько «дорогой и богатой», и также не ощущалось недостатка в женщинах известного сор-та. Кроме того, привычки равенства и взаимного уважения, о которых также из раза в раз вздыхали радетели «любезной старины», постепенно уходили в прошлое. Гости все заметнее делились на категории, а блюда особенно лакомые могли быть поданы только приглашенным за хозяйский стол, а порой и вовсе — одному только хозяину. Вспомним, какой гнев возбуждает у Марциала тот факт, что кабана, огромное блюдо, «предназначенное для дружеской пирушки», подают исключительно хозяину дома. «*У тебя прекрасный собеседник*», — язвит поэт, но, как вы понимаете, дела это не меняет.

В любом случае, подобные излишества, как несложно догадаться, оставались прерогативой исключительно высших классов. Крестьянская пища была достаточно простой и грубой: каша, свежие или сушеные овощи, сыр, кислое вино, разведенное водой, и по сезону те или иные фрукты. В городах предпочитали хлеб и зачастую готовые блюда, которые можно было съесть в ближайшей таверне или купить у разносчика вместе с любимым соусом из рыбы — т. н. гарумом, который современному человеку напомнил бы вьетнамский нуок-мам. В тесных доходных домах —

инсулах — зачастую не предусматривалось кухонь, возможность питаться домашними блюдами полагалась признаком зажиточности.

Надо сказать, что вслед за большинством кулинарных традиций Средиземноморского бассейна римская кухня основывалась на **триаде хлеб-вино-оливковое масло**, что также вполне подходило и для Римской Галлии. В Европе господствовал т. н. «Римский климатический оптимум», лето было жарким, зимы — короткими и теплыми, так что виноград выращивали даже в Нормандии и Британии, тогда как оливковое (или за неимением такового — ореховое) масло было вполне доступным для большей части населения.

Вынужденное соседство

Все вышеперечисленное закончилось, конечно же, не в один день. Империя дряхлела очень постепенно, все более поддаваясь варварскому натиску извне, и теряла провинции одну за другой. Но кем же были эти варвары, в глазах умирающего римского мира безусловные чудовища и невежды? Как ни парадоксально это может прозвучать, германские племена, покорившие страну, которая уже в скором времени станет Францией, вовсе не были низкопробными дикарями. Франки, бургунды, иже с ними, селились в крепких деревнях, умели возделывать землю и выпасать скот, владели оружием из металла и даже имели собственную поэзию и героические легенды. Без всякого сомнения, у них не было городов, однако эти завоеватели со всей готовностью были настроены на то, чтобы впитывать чужую культуру и активнейшим образом развиваться за счет знаний и умений, накопленных римским миром.

Просишь ты, но мне, право, не под силу
Воспевать фесценнинскую Диону,
Раз живу я средь полчищ волосатых,
Принужденный терпеть германский говор
И хвалить, улыбаясь против воли,
Обожравшихся песенки бургундов,
Волоса умастивших тухлым жиром(…)
И глаза твои счастливы, и уши,
Да и нос назову я твой счастливым,
Коль с утра в твоем доме не рыгают
Чесноком отвратительным и луком

(Сидоний Апполинарий. «К сенатору Катуллину, жалоба на враждебность варваров». Перевод Ф. А. Петровского)

Негодующему автору, пусть в несколько более сдержанных выражениях, вторит византиец Антим, или Антимус, автор книги «Размышления о пище» (лат. «De observatione ciborum»), лейб-медик на службе Теодориха Великого, воспитателя Теодориха I, старшего сына Хлодвига, короля франков. Поучая своего воспитанника, Антим с неодобрением отзывается о пристрастии франков к жаркому вместо куда более «здоровой», по его мнению, вареной пищи и о склонности есть слишком много животного сала, причем сырого или жареного, и также пить холодное молоко и предпочитать оливковому маслу сливочное.

К недовольству светских вельмож присоединялась христианская церковь, со своей стороны предававшая анафеме варварское ячменное пиво, которое категорически полагалось напитком почитателей Одина и древних германских божеств. «Житие св. Ведаста» содержит эпизод, в насто-ящее время представляющийся скорее забавным: в пиршественном чертогесвятой крестит кружки с пивом, и все они лопаются одна за другой, потому что в каждой обретается по черту.

Из этих и подобных им разрозненных сведений в настоящее время мы можем с достаточной уверенностью сделать вывод, что «варвары» — германцы, покорившие римскую Галлию, — были привычны строить свои кулинарные предпочтения вокруг собственной **триады — мясо-пиво-сало**, — для римлян и романизированных галлов, привыкших к легкой южной диете, казавшейся грубой и несносной. Опять же, сколь о том можно судить, основой питания для германской элиты было мясо крупных четвероногих, в идеале — добытое на охоте в противоборстве с раненым зверем, в каждодневности — мясо коров и свиней. Кроме чисто утилитарного, подобная пища представляла собой также символ мощи, силы, храбрости — коротко говоря, тех качеств, которыми следовало обладать хрестоматийному воину. Мясная диета дополнялась овощами, в частности столь нелюбимыми Аполлинарием луком, чесноком и редькой, а также пивом и всевозможными кашами.

О простолюдинах той эпохи известно куда менее, однако, памятуя о том, что эта часть общества отличалась особой консервативностью и привычки их практически не менялись в течение веков, возможно с высокой степенью вероятности предположить, что основой их рациона были густые супы с крупой и овощами, заправленные жиром, солониной или рыбой, а

также всевозможные каши, щедро сдобренные маслом и салом, и неизменное пиво.

Вместо рафинированных римских застолий варвары предпочитали пиры, на которых одновременно могли присутствовать сотни людей, а неизменный котел, стоявший посередине залы, символизировал важнейшую обязанность германского вождя (позднее — короля) — кормить и обеспечивать свою дружину. О размахе подобных пиров можно судить по английскому Йеверингу, где в результате археологических раскопок на свет был явлен фундамент пиршественной залы площадью в 250 кв. м. с потолком пятиметровой высоты. Здесь римскому «идеальному» равенству противопоставлялась иерархия, вершиной которой выступал король, а близость к нему за столом соответствовала положению того или иного воина в общей системе, а королева, подчеркнуто гостеприимно, должна была обносить пивом и медом пирующих, показывая тем самым их принадлежность к общему целому и благоволение монарха к любому из них, безразлично к его сиюминутному положению.

владыка данов, —
до дна он выпил,
радуясь трапезе,
добрый конунг;
затем гостей
обходила Вальхтеов
с полной чашей,
потчуя воинов,
старых и юных,
пока не предстала
жена венценосная,
кольцевладелица
с кубком меда
перед гаутским
войсководителем;
многоразумная
Бога восславила,
ей по молитвам
в помощь пославшего
рать бесстрашную.

(«Беовульф». Перевод В. Г. Тихомирова, П. Н. Полевого, И. П. Токмаковой)

Сам пиршественный размах, общее количество и роскошь блюд на столе, скатертей и дорогой посуды были весьма наглядным способом продемонстрировать богатство и силу хозяина дома.

Такова была общая тенденция, однако за исключением тонкой прослойки эстетствующих сторонников «любезной старины», цеплявшихся за давно ушедший в прошлое мир, и далекой, почти недосягаемой Византии, где греко-римское влияние еще сохраняло свою полную силу, существовала еще одна достаточно влиятельная сила, способная буквально веками удерживать древнюю традицию римского образа жизни. Это была христианская церковь, или еще точнее — многочисленные монастыри, щедро разбросанные по Франции св. Бенедиктом и его последователями. Надо сказать, что с самого своего рождения церковь представляла собой пассивную и в то же время достаточно заметную оппозицию действующей власти. Когда такой властью были римские императоры, тихое сопротивление было в первую очередь нацелено на защиту слабых и угнетенных против произвола администрации, избравшей своим постоянным пребыванием Вечный Город. Теперь, когда древняя империя рухнула под напором варварских племен, паству следовало защищать уже от этих новомодных (и, без сомнения, греховных) нравов. Как любая достаточно консервативная сила, церковь противопоставляла этим новым веяниям традиционный, и посему представлявшийся лучшим, проверенным временем, уклад. Конечно же, это был, так сказать, Рим идеальный, Рим слабых и беззащитных, ищущих спасения своего единственно на небесах, и потому римское (как и варварское) роскошество было отвергнуто с порога. Сохраняя вопреки всему римскую пищевую триаду (**хлеб-вино-оливковое масло**), церковь именно ее положила в основу своей обрядности. Хлеб и вино — тело и кровь Господня, масло — основа для елея, необходимого при миропомазании, соборовании и прочих обрядах.

Сцена пира. Римская мозаика, ок. 450 г. н. э., Невшатель (Швейцария), Замок Будри

Категорически отвергая мясо, ранняя церковь не только отмежевывалась от варварского мира, не представляющего себе иной трапезы, но также сознательно удаляла от себя идею власти, могущества, силы — всего того, что должна была символизировать пища подобного рода. Также категорически отвергалось варварское пиво, а монастырская трапеза, в отличие от светской, подчеркнуто символизировала равенство, союз, братство всех сидящих за одним столом. Иерархия допускалась едино по отношению к Богу, в момент, когда вкушение св. Даров являло собой приближение верующего к Божеству.

Таким образом начиналось время варварских королей.

Слияние

Варварский мир, как было уже сказано, относился к римской культуре с любопытством и приязнью — в частности, нам известно, что по приказу Теодориха Великого были переписаны римские кулинарные книги. Говоря о застольях этого короля, вновь обратимся к Сидонию Апполинарию:

> *Что касается его обедов, то обеды в будни ничем не отличаются от обедов частного человека. У него никогда не бывает, чтобы стол гнулся под нечищенным, пожелтелым серебром, которое разносит у других*

задыхающийся раб. За обедом ничто не имеет столько значения, как сказанное слово, и потому все или молчат, или говорят о серьезных предметах. Убранство обеденного ложа состоит из пурпура или тонкого полотна. Кушаньям придает цену искусство, а не дороговизна; серебро более обращает на себя внимание блеском, чем весом. И кубки здесь не так часто подносятся гостям, чтобы можно было их обвинить в пьянстве. Одним словом, за столом Теодориха соединены греческая изящность, галльское изобилие, итальянская быстрота, общественная пышность, частное внимание и королевский порядок. Что же касается до великолепных воскресных праздников (sabbatarius), то я не говорю о них, потому что они известны людям, живущим и в захолустьях.

(Сидоний Апполинарий «Письма, I, 2». Перевод М. Стасюлевича)

Впрочем, с V в. н. э. и далее в ситуацию начинает вмешиваться новый, как обычно, непрошеный, фактор — климат. Прежняя теплая погода сменяется холодными вьюжными зимами и сравнительно коротким летом, наступает раннесредневековый климатический пессимум, который продлится вплоть до середины VIII в. новой эры. Ареал оливковых деревьев начинает сокращаться, все более отступая на юг, так, что уже на широте Парижа оливковое масло становится доступным исключительно для высшей аристократии, и привозить его приходится теперь из Испании или южных французских провинций, виноградники на севере перестают плодоносить или дают вино столь низкого качества, что оно становится негодным для церковного обихода. Прежняя римская кухня все более уходит в прошлое, становясь недоступной с точки зрения финансов, причем это касается не только низшего и среднего класса, но даже королевской верхушки тогдашнего общества.

К сожалению, период от VI и до X в., за скудость и отрывочность письменных свидетельств получивший у историков наименование «Темные века», с точки зрения культурологической изучен еще весьма и весьма недостаточно. Однако мы можем с уверенностью предполагать, что VII–VIII века являются переломными. Именно в это время окончательно исчезает привычка принимать пищу лежа; в хозяйственных документах новой каролингской династии мы находим перечисление исключительно «скамей», причем это новшество на очень ранней стадии принимают также церковные круги. В точности ответа на

вопрос о причинах произошедшего не существует. Обычно предполагается, что канувший в Лету Римский мир унес с собой также спокойствие и размеренность прежней жизни, сменившись тревогой и постоянным страхом перед нашествием и войной. И крестьянин, и воин, и женщина, и ребенок должны были быть готовыми в любой момент вскочить и действовать с лихорадочной поспешностью — хватаясь за оружие или, наоборот, ища спасения в бегстве. Как вы понимаете, расслабленное лежачее положение ни тому, ни другому не способствовало.

К началу царствования Карла Великого две триады окончательно сливаются вместе, образуя основу новой, средневековой кухни, которая будет господствовать на столах всех трех сословий вплоть до конца этого непростого периода. Бурно развивающееся сельское хозяйство вновь ставит во главу угла зерновые — каши, лепешки, и, наконец, хлеб, который станет основой питания всех классов средневекового общества от короля до последнего нищего. Вторую позицию прочно занимает мясо, от которого прежние варвары ни под каким видом не готовы были отказаться. И наконец, в качестве третьего ингредиента выступает опять же вино, тогда как пиво оттесняется на позицию вспомогательного, простонародного напитка, о котором городское население будет вспоминать, исключительно если виноград в конкретном году не вызрел или по причине войны и мора не был собран в срок. Касательно жиров, уходящих несколько на задний план, ситуация не получит окончательного решения и будет определяться каждый раз в зависимости от региона, церковного календаря и, наконец, сословных и личных пристрастий. Так, животное сало окажется на вершине иерархии и будет полагаться аристократическим и достаточно престижным, во время многочисленных постов аристократическая верхушка будет требовать для себя дорогого заграничного оливкового масла, а те, кто не в состоянии будет позволить себе ни того, ни другого, вынуждены будут использовать в пищу «плебейское» сливочное масло или выжимки из ореха, мака, плодов бука и т. д. в зависимости от конкретного региона.

«Капитулярий о поместьях», относящийся к эпохе Карла Великого, а также многочисленные хозяйственные записи того же времени изобилуют перечислениями мясного и молочного скота: быков, коров, овец, коз, а также зерновых — пшеницы, овса, ячменя. Для лучшего вкуса и запаха блюд к ним неизменно добавляются душистые травы — мята, сельдерей, любисток и т. д. — конкретней мы поговорим об этом во второй части книги. У аристократов, монахов, крестьян пользуются доброй

славой огородные культуры — порей, лиственная свекла, капуста, чеснок. В качестве десертов по сезону может выступать вишня, слива, яблоки и наконец, мед, в то время как сахар еще остается исключительно дорогим и редким продуктом, который по большей части используется как лекарство.

Время расцвета

Все началось, как водится, очень медленно и постепенно со времени Каролингского Возрождения. В отличие от всем известной, скажем так, «второй» по порядку Эпохи Возрождения, малоизвестная «первая» отметилась не громкими достижениями в литературе, искусстве и философии, но прежде всего техническим прорывом, ставшим незыблемой основой для расцвета Высокого Средневековья.

Итак, все началось со скромного кружка Карла Великого — этот в высшей степени неординарный правитель дал первый толчок возрождению латинской учености и технических знаний ушедшей в прошлое античной эпохи. С легкой руки императора возникла т. н. Палатинская академия, куда потянулись выдающиеся умы не только из Франции, но из всей католической Европы. Именно с этого времени (конец VIII в. н. э.) начинается взлет средневековой науки; вместе с богословием — важнейшим направлением тогдашних исследований — начинается углубленное изучение уже полузабытого латинского языка, один за другим на свет Божий извлекаются научно-технические труды Греции и Рима.

Что было дальше? «Металлургическая революция», в результате которой железо, вплоть до того времени дорогое и редкое, становится в достаточной мере доступно для любого более-менее крепкого крестьянского хозяйства. Вместе с тем, вытесняя старинную соху, совершенно непригодную для тяжелых почв севера, в обиход все больше и больше входит тяжелый колесный плуг, урожаи начинают расти, и вслед за тем горячий и пышный хлеб окончательно вытесняет старинные каши, превращаясь в обыденную пищу любого француза (уже француза!) — от короля до последнего крестьянина. Конечно же, сеньоры и здесь не упускают собственной выгоды, вынуждая вилланов молоть зерно исключительно на «баналитетной» (принадлежащей сеньору) мельнице, выплачивая за это соответствующий налог, и давить свой виноград исключительно в «баналитетной» давильне. Однако все эти сложности компенсируются тем, что в погоне за собственной выгодой сеньоры — светские и духовные — одну за другой возводят

водяные и ветряные мельницы — очень сложные и дорогостоящие сооружения по тем временам.

Для нашей темы эта первая, с позволения сказать, «индустриальная революция» интересна тем, что на столе у всех сословий оказывается также… суп; точнее, наваристая похлебка с овощами или мясом, в которую, чтобы сделать ее особенно сытной, бросаются толстые куски хлеба — souppe — на старофранцузском языке. Уже позднее это наименование перейдет на блюдо как таковое. Население растет, и вместе с тем волей-неволей сокращается площадь лесов, которые превращаются в хлебные поля и пастбища для скота. Касательно этого последнего момента удивляться также нечему; увеличившиеся урожаи позволяют держать скотину круглый год, не забивая ее, как в прежние времена при наступлении зимы, навоз, удобряя поля, еще более увеличивает урожаи… коротко говоря, мясо, в первоначальную эпоху достаточно дорогое и не слишком доступное для низших классов, постепенно начинает проникать в крестьянскую и городскую среду, превращаясь в пищу если не повседневную, то достаточно привычную. Конечно же, речь идет о мясе домашних животных; сократившаяся площадь лесов вынужденно приводит к сокращению охотничьих угодий и значительному уменьшению поголовья крупной дичи. Так, во Франции совершенно исчезают туры, сокращается медвежья популяция, обеспокоенные подобным поворотом дела аристократы постепенно превращают леса в заповедники для охоты, разрешение на которую становится получить не слишком просто. Посему, если мелкая дичь (кролики, птицы), а также всевозможные ягоды и грибы по-прежнему остаются характерным блюдом крестьянского обихода, в рационе аристократов остается почти исключительно высокопрестижная крупная дичь (олени, медведи, и т. д.). Кроме того, стол простолюдина и простого монаха во многом дополняет и обогащает пресноводная рыба и морская рыба, которой буквально кишат многочисленные реки Франции. Аристократы и высшие церковные сановники полагают рыбную ловлю не слишком интересным для себя занятием, и посему оставляют для собственного стола исключительно крупные или деликатесные экземпляры.

Левит и его супруга. MS M.638, fols. fol. 15 r. (фрагмент) Библия Мациевского, ок. 1250 г., Библиотека Пирпонта-Моргана (Нью-Йорк)

Для Высокого Средневековья характерен также бурный рост городов — впервые со времен давно почившей в бозе Римской империи в стране начинает возрождаться городская культура вместе со старыми городами — еще галльской и римской эпох, а также появляются новые, которые начинают не менее активно расти и привлекать к себе население окрестных деревень. В этих городах, стиснутых со всех сторон крепостными стенами, волей-неволей возникает определенная теснота, земля растет в цене, и мелкий ремесленник или слуга вынужден ютиться в сравнительно скромных апартаментах, где кухня ради экономии больше не предусматривается. Впрочем, выход из положения находится

быстро — в городах, опять же, в типично римской традиции, начинает развиваться сеть всевозможных харчевен, таверн и прочих заведений подобного рода, где за очень небольшие деньги можно угоститься сытным обедом. Кроме того, активно развивается, говоря современным языком, «индустрия фаст-фуда» — всевозможные уличные повара стоят на площадях возле небольших печей на колесах или переносных жаровен, тут же предлагая всех проходящим мимо свою нехитрую стряпню: колбаски, пирожки, вафли и т. д. Кроме того, холодную закуску можно в любой момент купить у мелкого торговца или разносчика, который, желая привлечь к себе внимание потенциального покупателя, шныряет даже по самым узким и отдаленным улочкам.

Как это обычно бывает, события, раз сдвинувшись с мертвой точки, нарастают как снежный ком, и вслед за индустриальной следует дорожная революция. Города и сеньоры, кровно заинтересованные во взимании торговых пошлин, за свой счет чинят старые, римские, и прокладывают новые дороги, стараются искоренить разбой, а также строят многочисленные торговые флотилии, привозящие в страну дорогой экзотический товар. Появляется и сразу принимает огромный размах новая мода — ярмарки, важнейшей из которых является Ланди в городке Сен-Дени, под Парижем, где ежегодно продаются многие сотни (а возможно, и тысячи) тонн вина и многочисленные товары из других областей Франции и даже других стран.

И конечно же, Высокое Средневековье осталось в истории как время Крестовых походов. После многих веков забвения Европа открыла для себя Восток и конечно же, не могла не подпасть под утонченное очарование этой цивилизации — далекой, но тем более притягательной. Впрочем, о влиянии арабской и персидской кухни на Францию времен Людовика Святого и позднейших царствований спор далеко не закончен, потому пройдемся лишь короткими штрихами по тем моментам, с которыми согласна большая часть соперничающих школ.

Без всякого сомнения, знакомство с Востоком обострило и во многом обновило наметившийся интерес к заморским пряностям. Справедливости ради следует сказать, что с ними была знакома еще Римская империя, однако именно в это время заново открывшиеся торговые пути позволили куда более широкие возможности импорта в Европу столь притягательного и экзотического товара. Более того, с веками цены на перец, имбирь, калган и т. д. медленно, но неуклонно стали снижаться, делая их вполне доступными для высшего класса и также для богатейших из купцов, причем не в виде особенной диковинки

раз в несколько лет, но как привычный элемент, без которого стали непредставимыми королевские или епископские пиры. Более того, к концу эпохи Высокого Средневековья сахарные плантации начинают появляться в Южной Италии и на Сицилии, предваряя собой резкий поворот во вкусах знати и духовенства, который мы будем наблюдать уже во времена заката феодального строя.

Францию в это время накрывает мода на все «арабское» и «восточное». Пусть Бруно Лорио, один из крупнейших специалистов по средневековой кулинарной истории, вполне убедительно доказал, что подобные блюда мало чем походили на подлинную мусульманскую кухню и представляли собой скорее прихотливые фантазии на тему, имевшие своим авторством людей, которые имели о реальном Востоке достаточно приблизительное впечатление, нет никакого сомнения, что именно в это время в простую и прежде грубую кухню Франции приходит разнообразие острого и пряного, причем к давно привычным экзотическим приправам добавляется типично арабский золотистый шафран, который в кратчайшие сроки взлетит буквально на вершину моды, едва не потеснив собой «короля пряностей» — имбирь. Кроме того, вряд ли возможно отрицать, что в Европу также приходят новые, восточные по происхождению овощи и фрукты, самыми известными из которых являются абрикос и египетский латук, после многих веков забвения получающий на столах высших сословий буквально вторую жизнь. Франция в это время постепенно открывается миру, впитывая в себя внешние влияния и готовясь к своей будущей роли «кулинарного центра Европы».

Время чрезмерности

Суммируя сказанное, стоит лишь повторить устоявшуюся среди специалистов мысль, что Высокое Средневековье достигло, по сути дела, абсолютного потолка, создав и развив все, что было возможно при тогдашнем уровне науки и техники. Однако обширная земля, густонаселенная и покрытая сетью городов, могла бы медленно стагнировать в течение не одного столетия, но вновь вмешался никем не могущий быть предсказанный фактор — погода.

Ученые спорят о том, что стало причиной т. н. «Малого Ледникового периода», продолжавшегося без малого полтысячи следующих лет. Возможно, в этом сыграла какую-то роль аномальная вулканическая активность, поворот в течении Гольфстрима или, наконец, не до конца понятные

процессы на Солнце — в любом случае, на Европу обрушились жестокие холода. «Три года без лета», когда ледяные дожди на корню губили урожай, морозные зимы, когда Сена в самом Париже покрывалась густой коркой льда, — все это привело к катастрофическому голоду 1315–1317 гг. Вслед за тем, не успела огромная страна хоть как-то прийти в себя от последствий хронического недоедания, в Европу пришла Черная Смерть, вторая пандемия чумы, по современным расчетам, унесшая в процентном отношении куда больше жизней, чем обе мировые войны взятые вместе.

И, наконец, Столетняя война, которую не смогли остановить ни чума, ни голод, более века бесконечных сражений и походов мародерствующей солдатни, через посредство которых два монарха — английский и французский — оспаривали друг у друга корону Св. Людовика. Вот на этот в высшей степени устрашающий фон наложились два последних века Средневековой эры.

Но человеческая психика устроена так, что даже самые жестокие испытания способны вызвать только еще более жгучее желание выйти из таковых победителем, насмеявшись над очередным несостоявшимся Апокалипсисом. Именно это произошло и сейчас — постоянно ощущение опасности, страха и неуверенности в завтрашнем дне, поселившееся в даже в королевских и герцогских дворцах, — все это породило истерическую погоню за удовольствиями, эдакую философию жизни здесь и сейчас, или на латинский манер — ad hoc. Сегодня, сейчас, не ожидая завтра, которое может и не наступить, угоститься самым лучшим, самым дорогим, самым экзотическим и редким.

Уменьшение населения в городах и селах приводит к тому, что уменьшаться начинают и посевные площади, прежние поля зарастают деревьями и кустами, причем с такой невероятной скоростью, что это шокирует даже тогдашних людей, отчего рождается и получает ход поговорка «*с англичанами вернулись леса*».

Дичина, прежде редкая и лакомая, становится куда более доступной не только для городского, но и для сельского населения, в погоне за деньгами (а суммы налоговых сборов, как несложно понять, также уменьшаются с сокращением населения!) короли и сеньоры весьма охотно раздают охотничьи лицензии и разрешения на рыбную ловлю в обмен на оговоренную часть добычи или звонкую монету. Деньги в это время уже не редки и вполне доступны всем слоям населения, так что, собирая вскладчину будущее жалованье, крестьяне нанимают для себя

булочников и колбасников. Леса и поля превращаются в место выпаса скотины, мясо — в особенности говядина, — тесня привычную в прежние века свинину, становится обычной частью меню для небогатого населения города и деревни, так что раскопки последних лет обнаруживают настоящие залежи говяжьих костей.

Зато со столов постепенно исчезает пресноводная рыба, на которую во времена прежнего процветания находилось слишком много едоков. Короли волей-неволей вынуждены вводить эдакие «природоохранные» меры, запрещая чрезмерный вылов и особо опасные для рыбьего поголовья ловушки и сети. Посему на столах и городского, и сельского населения привычную в прежние времена речную и озерную рыбу вытесняют морские обитатели — вплоть до китов, дельфинов и всевозможных моллюсков, и конечно же, рыбы как таковой.

Кушанья отныне должны не только насыщать, но и удовлетворять также эстетическое чувство. Рецепты становятся сложными, изысканными, этому немало способствует постепенно снижающаяся стоимость экзотических пряностей, а также высоко ценимого сахара. Сицилийские и итальянские плантации исправно снабжают им города, и сладкий вкус, который постепенно становится все более и более доступным, начинает теснить кислую и пряную составляющую, характерную для прошлых веков. Процесс этот придет к своему логическому завершению уже в Новое время, а пока что сладкий вкус постепенно становится одним из основных, дополняя все прочие, привычные ранее.

Январь. Бревиарий Гримани. 1510–1520 гг. Ms. Lat. I 99 = 2138

Но мало того, в кулинарию приходят яркие краски, блюда окрашивают в разнообразные оттенки — золотой, серебряный, ярко-алый, зеленый и т. д., создавая настоящие кулинарные композиции. Повара соревнуются друг с другом в изобретении самых головоломных блюд, в том числе — несъедобных, на основе ткани, глины или подобных материалов, должные радовать исключительно глаза хозяев и их гостей. В это время впервые со времен Позднего Рима начинают создаваться

кулинарные книги, и в те же века живут и творят великие кулинары средневековой Франции — Гильом Тирель, прозванный Тальеваном при дворе французских королей, и мэтр Шикар, главный повар герцогов Савойских. И они сами, и их коллеги, оставившие нам еще несколько безымянных поваренных книг, буквально соревнуются в изобретательности, подавая к столам своих господ рыб в собственной коже, издали кажущихся живыми, павлинов в оперении с раскрытыми хвостами, сидящих на золотых и серебряных блюдах, цельные туши кабанов и оленей — наполовину изжаренные, наполовину вареные, говядину, неотличимую по вкусу от парной медвежатины, и многое, многое другое.

Этот период характерен также тем, что прежний феодальный порядок, построенный на вековом наследственном владении землей, начинает медленно, но совершенно необратимо сдавать свои позиции в пользу нарождающегося капитала — ремесленного и торгового. Аристократы разоряются, не в состоянии больше поддерживать реноме, полагающееся им по статусу, в свою очередь купцы и старшины богатейших цехов желают сравняться с прежними хозяевами жизни в богатстве и роскоши; посему поваренные книги становятся ходким товаром, новомодные печатные издания буквально не справляются с заказами. Те, кто может себе это позволить, обучают по ним собственным поваров, все прочие — могут хотя бы почитать и проникнуться духом чужой роскоши и веселья.

Власть раз за разом предпринимает попытки сохранить привычное положение, выпуская многочисленные «законы о роскоши», должные регламентировать количество и качество блюд, разрешенных для каждого сословия, а также количество гостей и размах пиров, однако никаких видимых результатов добиться так и не удается. Новая власть, власть денег, все сильнее заявляет о себе как первое, еще очень далекое предвестие будущей Революции.

И наконец, завершающие годы Средневековья совпадают с новой эрой в истории Европы, да пожалуй, и всего человечества: эрой Великих географических открытий. Португальцы прокладывают путь в Индию, откуда на европейские столы уже не прежним тоненьким ручейком, а полноводной рекой устремляются всевозможные экзотические продукты, способные пережить долгое путешествие на корабле или караванном пути. Новые, колониальные овощи и фрукты из едва только открытой Америки — картофель, помидоры, тыквы, фасоль — начинают теснить прежние культуры, причем процесс этот приобретет такой размах, что многие продукты, в течение сотен лет

составлявшие неизменную принадлежность европейского стола (такие, как вигна, сахарный корень или смирния), окажутся столь радикально забыты, что в скором времени вернутся в дикое состояние. Но это случится уже позднее. А мы начинаем наше неспешное путешествие по кулинарной карте Франции в пространстве и во времени…

Глава 3
Введение в средневековую диетологию

С точки зрения старинной медицины

Общие понятия

Средневековая медицина корнями своими уходит в греко-римскую древность, основой ее учения стали труды великих классиков прошлого — Гиппократа, Галена, Аристотеля и арабских медиков Раннего Средневековья. Проникшее во многие работы представление о косности, невежестве и беспомощности тогдашних врачей, как любой миф, совершенно не соответствует действительности. Несомненно, тогдашние возможности стократно уступали нынешним, однако врачи прекрасно знали свойства «зеленой аптеки» и умело пользовали пациентов с помощью лекарств на растительной и животной основе. Также уверенно справлялись они с ранами, вывихами, переломами и даже простейшими операциями, используя для того примитивные формы наркоза — одурманивающее питье, сдавливание нервов, замораживание пораженного участка тела с помощью снега и льда[1].

Слабость старинной медицины проявлялась не столько на практике, сколько в любых попытках сформулировать общие теоретические представления о здоровье и болезни и в дальнейших попытках извлечь из этой умозрительной системы некие практические выводы. Удивительного в том ничего не было — человеческое тело представляет из себя сложнейшую биологическую систему, которую едва лишь стали понимать в Новейшее время. Кроме того, медицина в Греции и Риме была неотделима от философии — смелой, но практически невозможной попытки составить мироздание из немногих конкретных элементов, связав в единое целое микрокосм (человеческое тело) и макрокосм (Вселенную). С этим багажом медицина пришла в Средневековье, несколько развившись за счет учения арабских медиков, но основы, заложенные Гиппократом, Галеном и Аристотелем, остались незыблемыми. Можно сказать, что и в этом не было особой беды, если бы шли споры и отбрасывались не оправдавшие себя гипотезы. Но незыблемость канона, слепая приверженность теории, освященной великими именами, на страже которой стояла как светская, так и духовная

власть, породила более чем странную картину: над динамично развивающейся «низовой» практикой возвышалось уродливое здание давно изживших себя концепций[2].

Неизвестный художник. Лечение больного посредством овсяного отвара — Tacuinum Sanitatis (Codex Vindobonensis), series nova, 2644 f. 44v., конец XI

С этими теориями стоит познакомиться поближе. Немногочисленные элементы, которые, смешиваясь между собой в тех или иных количествах, образуют живые и неживые объекты и весь видимый мир как таковой, — основа основ философии древних. До логического конца ее довел Эмпедокл из Акраганта, учивший, что этими первоэлементами являются вода, земля, воздух и огонь. Неудивительно, что знаток и горячий приверженец философии Эмпедокла Гиппократ пошел по тому же

пути, в своем сочинении «О природе человека» предположив, что здоровье и болезнь зависят от взаимной гармонии четырех «гуморов» (или, как порой переводят, «жидкостей», или «соков») омывающих внутренние органы. Это кровь, слизь (или флегма), черная желчь[3] и желтая желчь. Если их количества в организме соответствуют норме, и гармонично соотносятся между собой, человек здоров. Любое нарушение (избыток или недостаток одного из гуморов) неизбежно ведет к болезни.

Четыре элемента Эмпедокла и четыре основные качественные характеристики мироздания, которые они несут в себе (холод, жар, сухость и влагу), вполне последовательно продолжались в четырех гуморах «отца медицины», порождая картину, по выражению Эриха Бирна, посвятившего специальную работу состоянию средневековой медицины, «*логичного, убедительного — и ничего общего не имеющего с реальностью*». Трудами позднейших продолжателей дела Гиппократа, попытавшихся увязать теорию гуморов с астрологией, а также чисто умозрительно (не будем забывать, что церковь долгое время запрещала вскрывать человеческие тела) с органами, якобы «порождавшими» тот или иной гумор, окончательная картина функционирования человеческого тела приобрела следующий вид:

Четыре гумора и их соответствия в микро- и макрокосме				
Гумор	Кровь	Слизь	Желтая желчь	Черная желчь
Элемент	Воздух	Вода	Огонь	Земля
Орган	Печень	Мозг/Легкие	Желчный пузырь	Селезенка
Время года	Весна	Зима	Лето	Осень
Качество	Жар/Влага	Холод/Влага	Жар/Сухость	Холод/Сухость
Темперамент	Сангвиник	Флегматик	Холерик	Меланхолик
Планета	Юпитер	Луна/Венера	Солнце/Марс	Сатурн

Питание здоровых

И все же врачи того времени зачастую были совершенно бессильны побороть недуг. Ни травяные, ни животные лекарства, ни хирургический нож не могли помочь больному чумой, проказой или черной оспой. Тот же Гиппократ советовал своим последователям, что болезнь куда легче предупредить, чем излечить (мудрость, опять же не потерявшая своего значения до нынешнего времени). Для поддержания телесного здоровья основными его советами были: здоровый сон, здоровая среда

обитания (вдали, например, от болот с их ядовитыми испарениями), физические упражнения и по возможности — отсутствие жестоких нервных потрясений, губительно влияющих на соотношение гуморов. Кроме того, не последнюю роль в поддержании здоровья играла диета. В самом деле, если гуморы порождались съеденным и выпитым, все входящее в организм должно было быть строго дозировано между собой, чтобы поддержать здоровое соотношение гуморов. Излишества, как и недостаток в пище и питье, вели к болезни.

Однако диета должна была в свою очередь учитывать естественные свойства каждого человека. Опираясь на свою теорию, Гиппократ вывел на ее основе классификацию людей по четырем темпераментам:

• Преобладание крови (лат. *sanguis, сангвис*, «кровь») делает человека подвижным и весёлым — **сангвиником**. Это, как правило, жизнерадостные, полнокровные люди со здоровым цветом лица, постоянно хорошим настроением и отменным аппетитом.

• Преобладание желчи (греч. χολή, *холе*, «желчь, яд») делает человека импульсивным, «горячим» — **холериком**. Для холерика характерны желтоватость кожи, язвительный и злой характер.

• Преобладание слизи (греч. φλέγμα, *флегма*, «мокрота») делает человека спокойным и медлительным — **флегматиком**. Флегматик мягок и рыхл и мало подвержен эмоциональным потрясениям.

• Преобладание чёрной желчи (греч. μέλαινα χολή, *мелэна холе*, «чёрная желчь») делает человека грустным и боязливым — **меланхоликом**. Темный и мрачный меланхолик, как правило, худ, физически не слишком силен и зачастую способен впасть в пессимизм и мрачное настроение.

Таким образом, сангвиникам особенно полезна птица, горячая и влажная, соответствующая их собственному типу, флегматикам — холодная и влажная рыба и т. д. Уже в средневековую эпоху теория диетического питания на основе гуморальных соотношений была доведена до логического совершенства. Так, арабский врач XI века Абу Ибн Бутлан в своем сочинении «Таблицы здоровья» (Tacinuim sanitatis) предлагал сложную систему соотношений, которыми пища и питье способны дать человеческому организму нужное ему качество. Система эта, как было и принято в те времена, являлась совершенно умозрительной, в чем автор сам признается в своем сочинении, передвигая, к примеру, «влажный» лук в сторону «сухости», что кажется ему более рациональным.

Эти предписания отнюдь не оставались мертвой буквой;

наоборот, они легли в основу регламентации обеда, порядка подачи блюд, сопровождения их напитками; всего, что составляет застольный обычай Средних веков, с точки зрения нашего времени достаточно необычный. Так, желудок полагался неким котелком, в котором пища в буквальном смысле пере-варивалась, подвергаясь вторичной обработке, чтобы затем, пройдя еще несколько стадий, превратиться в материю для построения человеческого тела: костей, мышц, кожи и конечно же, гуморов. Таким образом, вареная или жареная пища полагалась куда легче усвояемой, чем сырая (рассуждение достаточно здравое). Холодная пища в свою очередь требовала от желудка дополнительных усилий по ее подогреву; таким образом, холодные и влажные блюда, как то сочные фрукты или арбузы, полагалось есть в начале обеда, чтобы дать желудку время справиться с дополнительной нагрузкой. Кроме того, содержащийся в них холод предписывалось нейтрализовывать жаром вина или же соли. И наоборот, твердый сыр полагался «жарким» и достаточно тяжелым для желудка, так что его следовало обязательно съедать напоследок, в противном случае он рисковал остаться непереваренным. Вообще, начинать обед врачи рекомендовали с легких, почти невесомых закусок, не составлявших сложности для пищеварительных органов, а затем, несколько натренировав последние таким образом, переходить к более трудной для внутренней работы пище.

Диетических систем было множество, зависели они исключительно от воззрений своих авторов и доходили порой до невероятной головоломности. Так, к примеру, горячей и влажной птице обжаривание придавало сухость, а добавление уксуса, наоборот, увеличивало содержание влаги. Зеленые финики полагались холодными и сухими, созревая же, они переходили в разряд горячих и влажных блюд — короче, сориентироваться в подобном многообразии мог либо многоопытный повар, либо высокоученый медик. Для того, чтобы продемонстрировать, как это выглядело в практическом приложении, давайте посмотрим на таблицу гуморов из Tacinuim sanitatis — сочинения, достаточно известного в Позднее Средневековье.

Питание больных

Но если болезнь все же пришла и по какой-то причине правильное соотношение гуморов нарушилось, одной из возможностей лечения больного также представлялась правильная диета. Средневековые врачи следовали правилу

излечивать патологию ее противоположностью: так, «горячие и влажные» лихорадочные состояния, вызванные, по воззрениям того времени, избытком в организме горячей и влажной крови, вместе с необходимостью избавиться от этого излишка посредством кровопускания под контролем врача дополнялись также диетой из «холодных» салатов и тыкв, способных восстановить в организме утерянный баланс.

Специальная диета существовала буквально для любого недуга — так, Жан Ле Льевр во время жестокой эпидемии Черной смерти предписывал больным чумой или тем, кто волею судеб оказывался в зараженном районе, воздерживаться от горячих и влажных блюд, способных поощрить возникновение чумного жара, — птицы, особенно жгучих пряностей (имбиря, гвинейского перца), старых вин, а также всего «горячащего кровь» и уже потому способного сделать человека более уязвимым (гнева и раздражения, физических упражнений и даже физической любви). Ввиду того, что по тогдашним медицинским учениям эпидемия воспринималась как облако отравленного воздуха, поднявшегося из болота или иного «нездорового» места, и ядовитые «миазмы», как полагали, способны оседать на пище и растворяться в питье, рекомендовалось отказываться от легко портящихся продуктов — молока, бараньего жира, фиг, земляники, слив, — в особенности если они доставлялись из района, пораженного эпидемией.

Распределение продуктов питания по приносимым организму качествам (по кн. Tacuinum Sanitatis)

		Степень сухости			←		→			Степень влажности
		4	3	2	1	0	1	2	3	4
Степень жара										
	4		Чеснок						Лук, баклажан	
	3		Горчица, иссоп, майоран, мята, рута, анис, свежая рыба	Каперсы, лук-порей, земляной миндаль, фенхель, хрен			Лесной орех	Дикий подсолнечник		
	2		Соль, сушеное или соленое мясо, старое вино	Миндаль, укроп, петрушка, сельдерей, пшеничная каша, овсяный отвар, каши, курятина, мясо газели, зайчатина, говядина, сердце, селезенка, соленая рыба, молодое вино, мед	Базилик, цитрусы, сосновые орешки	Лакрица, белый хлеб, черный хлеб, куропатка, фазан, свежепожаренное мясо	Лумбанг, бананы, пастернак	Спелые финики, сладкие яблоки, изделия из теста, пшеница, голуби, утки, гуси, фазаны, баранина, голова, тестикулы, печень, жир	Сахарный тростник	

	1			Каштаны, недозрелые финики, капуста, шалфей, редис	Свекла, петрушка, шафран, сушеный инжир		инжир, спаржа, руккола, кресс-салат, лакрица, нут, вигна, изюм, козлятина, телятина	изюм, гранат, грецкие орехи, твердый сыр, сахар		
	0				Оливки	Полба, молоко				
	1		Уксус	Пшено, бобы	Рубец		Шпинат, рыба вареная и маринованная	Слива, груша, свинина		
	2		Померанец, желудь, лимон	Дикий финик, айва, кислые яблоки, мушмула, ячмень, рис, галантин, жареная маринованная рыба		Пресные лепешки, соленое жареное мясо	Краб, базилик, гвоздика	Абрикос, дыня, тыква, огурец, трюфеля, латук, мозг, миноги, горячая вода	Персик, черешня, сладкий арбуз, кислый гранат	
	3		Камфара	Кислая вишня, сок незрелого винограда					Индийский арбуз, снег, лед	
Степень холода	4									Ключевая и дождевая вода

С другой стороны, «холодный» и «сухой» уксус почитался в высшей степени благодетельным, врачи рекомендовали полоскать им рот, смазывать под мышками и в паху (то есть в тех местах, где могли появиться или уже появились чумные бубоны), а также дышать через смоченную уксусом губку[4].

Не меньше внимания уделялось правилам питания прокаженных, болезнь которых полагалась возникшей по причине «разгула» в организме черной желчи[5]. Им, соответственно, предписывалось избегать «меланхолических» блюд, как то чечевицы, говяжьего мяса или старых гусей, способных «иссушить» и без того сухой от болезни организм. Не стоило также есть диких животных и птиц, так как ослабевшему желудку было бы сложно справиться с содержащимся в них избытком крови, что, в свою очередь, могло только усилить начавшееся внутреннее гниение. Также представлялось совершенно необходимым поддерживать силы больных за счет обильной и сытной пищи, поэтому в лепрозории Гран-Больё монашкам, заболевшим проказой, полагался рацион и количеством, и качеством пищи превосходящий рацион здоровых, вплоть до того, что в дни самого строгого поста им полагалось выдавать «половину четверти бараньей туши» и 10 буханок (то есть 14 кг) белого хлеба в неделю, бобовый или гороховый суп, вино, по куску сала в месяц и, наконец, по пятницам и субботам — коровий рубец. Бруно Лорио специально подсчитал, что подобная пища давала до 4 тыс. калорий в день.

Сохранившиеся записи больничных расходов

свидетельствуют о том, что для больных закупались курятина, сахар, яйца и хлеб — с точки зрения тогдашней медицины продукты легкоусвояемые, «*близкие по природе своей человеческому телу*», не отягощающие ослабленный желудок. Особенно подобная диета рекомендовалась выздоравливающим; однако в режим любого пациента в обязательном порядке должны были входить куриный бульон и овсяный отвар.

Впрочем, не следует считать, что средневековая диетология была совершенно беспомощна. Наряду с рецептами, родившимися исключительно в университетских кабинетах, как то обычно бывает, соседствовали вполне здравые рекомендации. К примеру, итальянец Майно де Майнери советовал толстякам, желающим похудеть, отдавать овощам предпочтение перед мясом и подолгу поститься, чтобы научиться переносить голод[6].

В соответствии с религиозной доктриной

Католическое учение и его отношение к пище

В «Деяниях апостолов» описано видение Св. Петра, в котором ему является множество животных и птиц, среди которых находятся и те, что запрещены к употреблению иудейскими канонами, и голос с небес напутствует, «*что Бог очистил, того ты не почитай нечистым*» (Деяния Апостолов X, 10–15). Ту же мысль еще раз подтверждает Первое послание к Коринфянам: «*Все, что продается на торгу, ешьте без всякого исследования, для спокойствия совести; ибо Господня земля, и что наполняет ее*» (X, 26). Опираясь на это, а также на слова апостола Павла что «*нет ничего в себе самом нечистого*» (Послание к римлянам, XIV, 14), христианская религия решительно отвергла пищевые запреты иудаизма. Современные исследователи предполагают, что в основе подобного решения лежало стремление обратить в новую веру греко-римских язычников, для которых сложные иудейские запреты могли стать неодолимой к тому преградой.

Так или иначе, подобное воззрение было еще раз подтверждено Иерусалимским апостольским собором (Деяния, XV, 29)[7] и наконец уже окончательно закреплено решениями Антиохийского собора (III век н. э.), в которых святые отцы сочли нужным специально отметить, что христиане едят все, «*вплоть до свинины*». Теоретически разрешенной стала любая пища, ограничения сводились к обычаям и вкусам конкретного региона, однако религия в этом уже не принимала участия. И,

наконец, в IX веке папство сочло необходимым отвергнуть последний иудейский запрет, принятый учениками Христа, — не есть «удавленины» (то есть животного, попавшегося, например, в ловушку-петлю или же удушенного в ритуальных целях) или животного, чья кровь не до конца была выпущена из тела.

Христианские запреты касались исключительно разделения «поста» и «мясоеда» — особых периодов, когда верующим следовало воздерживаться от потребления животной пищи, — и прочего времени, когда выбор блюд зависел исключительно от индивидуального вкуса и толщины кошелька.

Форма сорокадневного поста (в современности называемого Великим) складывалась постепенно. Основой ее были библейские указания, что Моисей постился сорок дней и сорок ночей, прежде чем получил от Бога скрижали с десятью заповедями. Христос тоже удалялся в пустыню для поста и молитвы на сорок дней[8]. Предполагается, что предпасхальный пост практиковался уже в раннюю эпоху существования христианства, быть может, первоначально распространяясь исключительно на тех, кто готовился принять крещение (в те времена производившееся над взрослыми и приурочивающееся, как правило, к пасхальным праздникам). Для остальных пост был обязателен в канун Пасхи, но правила его проведения разнились от одной общины к другой. Понадобилось постановление Никейского собора (325 г.), окончательно утвердившее традицию Великого поста — шести предпасхальных недель, или 36 дней, так как по воскресеньям поститься не полагалось. В конечном итоге цифру округлили — в VII веке н. э. к периоду поста добавлены были еще четыре дня, так что Великий пост отныне стал начинаться с Пепельной среды — на седьмой неделе перед Пасхой, и традиция эта дошла до нашего времени. Еще один длительный пост приходился на время адвента — четырех недель, предшествующих празднику Рождества, когда церковь требовала от своей паствы воздерживаться от скоромной пищи не менее строго, чем то полагается во время сорокадневья.

Кроме того, у ранних христиан постными днями считались среда и пятница, что отражено в «Дидахе» или «Учении двенадцати апостолов». Около 400 года для западной церкви вошло в обычай вместо пятниц поститься по субботам, что позднее привело к очередному разногласию с восточным христианством, которое видело в правиле субботнего поста скрытое празднование еврейского шаббата. Впрочем, субботний пост не сумел удержаться в каноне, несмотря на все усилия средневековых пап, местные традиции оказывались сильнее, и наконец Иннокентий III вынужден был в 1206 году окончательно

позволить по субботам «*соблюдать обычаи своей земли*», и второй день поста окончательно утвердился в пятницу, в день памяти Страстей Христовых.

Также принято было воздерживаться от мясной пищи в кануны великих праздников и праздников, посвященных апостолам и значимым местным святым (Св. Марку, Св. Иоанну, почитаемому во Франции Св. Лаврентию и т. д.) а также в среду и пятницу недели, начинающей новое время года (т. н. Пост Четырех Времен года). Кроме того, к общеобязательным постным дням прибавлялись принятые в качестве таковых в конкретной «земле» — баронстве, герцогстве или графстве. В общей сложности, по подсчетам Бруно Лорио, средневековый христианин вынужден был (в зависимости от места проживания) поститься от ста до двухсот дней в году. По всей видимости, свой окончательный вид система ежегодных постов приняла в начале XIII века. Не стоит забывать, что кроме этих «обязательных» постов благочестивые люди порой предавались посту добровольному, посредством которого пытались отвратить несчастье от себя и своих близких или же смягчить уже разразившийся гнев Божий (так, многие постились во время чумных эпидемий, надеясь подобным образом спасти свои семьи).

Ранние христиане придерживались правил максимально строгого поста — когда из списка разрешенных продуктов исключались мясо, рыба, яйца, жиры, — однако с превращением христианства в мировую религию подобные строгости в скором времени были отставлены. Запрещение мяса и птицы удержалось до нашего времени, объяснением тому полагалось, что эта «горячая и влажная пища» разжигает жар в крови, способствует дурным мыслям и физическому влечению, которое во время поста требовалось совершенно в себе подавить[9]. Яйца и молоко запрещались во время адвента и сорокадневья (по причине того, что они происходили от тех же птиц и животных)[10], но позволялись в остальные постные дни. Что касается рыбы, она стала важнейшим постным блюдом, скрашивая собой однообразную овощную диету. Эта «холодная и влажная пища», по мнению отцов Церкви, никоим образом не могла потворствовать «разгулу плоти».

Круговорот поста и мясоеда стоит проиллюстрировать еще одной таблицей, созданной по сохранившимся документам лепрозория Гран-Больё в Аррасе. Лепрозорий полагался благотворительным учреждением, устав которого был близок к монастырскому, и потому порядок религиозных установлений имеет наиболее правильную форму:

Еженедельное питание в лепрозории Гран-Больё (вторая половина XIII столетия)				
Дни/Периоды	Мясоед	Великий пост	Адвент	Кануны праздников
Воскресенье	Мясо (1 порция)	Сельдь/ сушеная рыба[1]	Сельдь	—
Понедельник	Суп[2]	Сельдь	Сельдь	Сыр/Яйца
Вторник	Мясо (половина порции)	Сельдь/сушеная рыба	Сельдь	Сельдь/рыба и бобы
Среда	Суп	Сельдь	Сельдь	Сыр/Яйца
Четверг	Мясо (1 порция)	Сельдь/сушеная рыба	Сельдь	Сельдь/Рыба и бобы
Пятница	Суп	Сельдь	Сельдь	Сыр/Яйца
Суббота	Суп	Сельдь	Сельдь	Сыр/Яйца

[1] Сушеная рыба в добавление к порции из сельди, по всей видимости, полагалась прокаженным.

[2] Состав неизвестен.

Подобные же сведения содержатся в документах и счетах провансальцев. Так, во время Великого поста все христианские бойни[11] были закрыты и мясо не продавалось на рынке, кроме того, мясникам не полагалось работать по средам, пятницам и субботам (которые также считались на юге постным днем). Закупки мяса приходились на вторник, четверг и, в особенности, на воскресенье.

И наоборот, согласно сохранившемуся договору, датируемому 1448 годом, двое зажиточных рыбаков, имевших во владении собственные ладьи, должны были выходить в море трижды в неделю (по всей видимости, в «постные дни» — среду, пятницу и субботу), с начала ноября и вплоть до Пепельной среды — первого дня Великого поста. В течение же сорока-дневья им вменялось в обязанность вести лов ежедневно, снабжая граждан Э-ан-Прованс угрями, кефалью, мureновыми — и прочими обитателями морских глубин.

Но если знать даже во время поста могла позволить себе роскошные рыбные обеды, прочее население, для которого пост по сути своей превращался в унылую многодневную диету из сельди с гороховым пюре и овощным или рыбным бульоном, заметно тяготилось этим установлением, рассматривая его в качестве лишения и даже наказания. Впрочем, к последнему причины были: церковь действительно использовала дополнительные постные дни как средство наказания (порой — пожизненного) для преступников, уличенных в том или ином деянии, подвластном епископскому суду. Так, некий Луи Кестело из Турне, обесчестивший юную золовку, в 1474 году осужден был

на то, чтобы в течение года поститься по субботам. Еще один растлитель — Бодуэн де Скеппер, «познавший телесно» двух собственных сестер и вслед за тем еще и племянницу, — осужден был на то, чтобы в течение всей своей жизни поститься в день Св. Апостола Фаддея.

Крестьяне, а уж в особенности здравомыслящее городское население искали и находили поводы, чтобы уклониться от столь тягостного обязательства. Действительно, церковные статуты разрешали есть скоромное тем, кто «*по возрасту или слабости телесной*» не был в состоянии выдержать ограничения, сопутствующие постному времени. Так, от поста освобождались дети и подростки до 14 лет, больные (а кое-кто спешил заявить о своей «телесной немочи», получая от сговорчивого священника нужное разрешение), а также те, кто находился в пути или был занят тяжелой физической работой. Кроме того, в неурожайные годы стало обычаем де-факто закрывать глаза на подобные нарушения, альтернативой которых стала бы смерть, и сам папа в конечном итоге предписал «*не наказывать тех, кто действует таковым образом по крайней необходимости*».

Отношение мирского населения к посту хорошо иллюстрируется на примере многочисленных ярмарочных представлений «Войны между постом и мясоедом», ставшей неотъемлемой частью французского фольклора (древнейший из сохранившихся списков этого действа датируется XIII веком). Представление разыгрывалось в Жирный вторник (mardi gras), — последний день мясоеда, за которым наступал сорокадневный Великий пост, в последний раз позволяя зрителям, по выражению Бруно Лорио, «*вздохнуть о жирных каплунах и жареной ягнятине, а также горячих пирогах с хрустящей корочкой*». Само же представление заключалось в том, что легионы Поста (вонючая селедка и груды тухлой морской рыбы — достаточно красноречивое свидетельство отношения мирян того времени к посту — не правда ли? — вкупе с горохом, бобами, пюре, печеными яблоками, овсом, рисом и прочей постной едой) ведут военные действия против Мясоеда, на стороне которого пироги, мясо и птица. Потешный бой заканчивался победой Мясоеда, и пост был оттеснен со своих позиций до такой степени, что его обязывали не выходить за пределы «*шести недель и еще трех дней в течение года*». В самом деле, не будучи в состоянии полностью отменить укоренившуюся традицию даже в своем воображении, можно было хотя бы попытаться ее четко ограничить.

Питание здоровых. Ги Маршан. Январь. Пастушеский календарь, BM-SA 3390, f. 008 v., 1493 г., Муниципальная библиотека, Анжер, Франция

Также для любителей мясного существовало и несколько любопытных способов удовлетворить свою слабость, не впадая в глазах церкви в смертный грех. Одним из них был бобровый хвост. По распространенному в те времена представлению, он должен был оставаться постоянно опущенным в воду — попытка вынуть хвост из воды и тем более продержать его в подобном состоянии долгое время приводила к смерти бобра. Таким образом, искомый хвост полагался «рыбным», и есть его можно было на совершенно законных основаниях, в то время как остальная часть бобра полагалась «мясом» и подлежала

запрещению[12]. Вторым была казарка (bernache) — причиной тому было довольно забавное суеверие, державшееся в умах на протяжении всей средневековой эры. Согласно ему, казарка представлялась «фруктом», растущим на особом «гусином» дереве и по созреванию падавшим в воду. Полагают, что поверье это происходит от простейшей словесной путаницы: казарка (bernache) по своему французскому названию омонимична одному из видов морских моллюсков — морской уточке (bernache), более того, на изломе раковины этой последней можно разглядеть рисунок, чем-то напоминающий казарку в миниатюре. Так или иначе, «казарку-фрукт» ели во время поста, не считая подобное грехом[13].

Пищевые каноны иудаизма

Иудейские общины в средневековой Франции были достаточно многочисленны, но об иудейской кухне того времени мы знаем, как это ни может показаться странным, из судебных дел инквизиции. Строго говоря, граждане иудейского вероисповедания не могли преследоваться по христианским законам и не попадали под юрисдикцию инквизиционного суда, но ввиду того, что часть из них (особенно в Испании), спасаясь от смерти или изгнания, притворно приняла католичество, доносчикам из числа инквизиторов или их добровольных помощников вменялось в обязанность выслеживать подобных «еретиков». Соответствие их питания иудейским канонам играло в подобных изобличениях немалую роль.

Кашрут — правила питания для религиозных евреев, изложенные в библейских книгах «Левит» и «Второзаконие» и далее подвергшиеся многочисленным толкованиям со стороны ученых раввинов, — постепенно превратились в достаточно сложную и изощренную систему, требующую специального изучения. Исконные библейские запреты объявляют «нечистыми» и потому непригодными для еды четвероногих, не обладающих рогами, раздвоенными копытами и не жующих жвачки (в частности — свинью, этот запрет, как известно, был унаследован исламом), зайца и прочих зверей. Среди морских обитателей разрешены для еды исключительно те, что имеют плавники и покрыты чешуей. Также запрещены некоторые птицы и все «безногие» существа, иными словами — беспозвоночные, моллюски и змеи.

Что касается «чистых» животных, то их следовало подвергнуть забою особым ритуальным образом, в частности выпустить на землю всю кровь (для того, чтобы смыть кровь

наверняка, в обычай вошло погружать мясо в специальный рассол со специями — meliha), вырезать жир (в древние времена употреблявшийся в качестве жертвы Богу Израиля) и, наконец, удалить подколенные сухожилия в память о том, как Иаков боролся с Богом и охромел из-за стянувшегося чудесным образом сухожилия (Бытие, XXXII, 32). Мясник должен был обязательно исповедовать иудаизм и быть профессионалом в своем деле, уметь орудовать ножом и знать законы ритуального забоя, по которым его порой обязывали сдать специальный экзамен (до наших дней сохранились любопытные пособия, призванные готовить к нему кандидатов, в частности пособие Вениамина бен Ицхака, датируемое 1370 годом).

В случае, если туша по той или иной причине подлежала выбраковке, ее по дешевой цене продавали иноверцам. Подобная конкуренция не могла не настроить против евреев мясников-христиан, имевших в средневековом обществе значительный вес и влияние. Кроме того, особенное раздражение христианского большинства вызывал тот факт, что во время Великого поста еврейские бойни, в отличие от христианских, были по-прежнему открыты, и еврейские купцы бойко торговали мясом, бывшим излюбленным компонентом многих привычных им блюд. Так, по сохранившимся документам удалось подсчитать, что домочадцы богатого купца Самюэля да Риети из Фолиньо за одну неделю Великого поста (то есть время, когда благочестивые христиане перебивались рыбой и овощным рагу) сумели употребить 25 кг говядины, 20 кг телятины, полтора ягненка, 6 голубей и два каплуна.

Что касается приготовления хлеба, особых требований к тому не было, за исключением опресноков или мацы — ритуального кушанья во время Пасхи. Опресноки представляют из себя хлеб из воды и муки с небольшим добавлением соли и должны напоминать верующим иудеям об Исходе из Египта и пресном хлебе, которым поневоле приходилось питаться их предкам в пустыне. Руководствуясь сеньориальными или муниципальными законами, выпекать его приходилось в общей печи. Это шло вразрез с иудейским законом, но выхода не было, и потому раввины сумели выработать компромиссное решение, требуя, чтобы верующий еврей бросал в огонь дополнительное полено, «очищая» его таким образом от христианского влияния. Подобное действие также не осталось незамеченным, и слухи, что «*евреи отравляют христианский хлеб*», также добавили к ним враждебности, в полной мере выплеснувшейся во время эпидемии Черной Смерти.

Для фруктовых деревьев законы кашрута запрещают собирать

плоды ранее, чем пройдет три года с момента посадки ростка. Что касается вина, необходимого в иудейском ритуале, в Средневековье верующим евреям волей-неволей приходилось использовать «христианское» вино, за неимением другого.

Готовить еду для евреев мог исключительно единоверец, строго соблюдая определенные правила, — так, к примеру, категорически запрещалось смешивать молочную и мясную пищу, для той и другой полагалась разная посуда и по возможности даже разные скатерти на столе.

Лже-обращенные выдавали себя типично восточными блюдами, прочно вошедшими в привычку и религиозный ритуал франко-испанского региона. Так, «субботний отдых» обязательно требовал, чтобы на столе присутствовал «хамин» (hamìn) — суп с мясом и крутыми яйцами. Ввиду того, что суббота в Провансе считалась «постным» днем, тайно исповедовавшие иудаизм шли на хитрость, заменяя мясо куском сардины.

Однодневный пост, предшествующий празднику Йом-Кипур (первый день после сентябрьского новолуния), полагалось предварять легкой закуской из птицы, при том что запрещалось добавлять к ней пряности или пить вино. И наоборот, разговение знаменовалось пышным обедом, на которым обязательным блюдом был густой суп, в который добавлялись сваренные вкрутую яйца, мед, миндаль, сушеные фрукты, сушеные каштаны, сосновые или кедровые орешки, подливка, растительное масло и «прочее в том же роде», возмущается сарагосский инквизитор, сохранивший для нас этот рецепт. Это блюдо варилось в течение двух-трех часов и затем подавалось на стол.

Во время семидневного празднования Суккот полагалось угощаться сладостями, на праздник Пурим обязательно следовало приготовить кассату — нежный творожный торт, для которого в огромном количестве скупался мягкий сыр-«рикотта».

Кроме собственно религиозных праздников, существовали и чисто семейные традиции — так, рождение ребенка отмечалось угощением из пирожных, в которые обязательно следовало добавить (по возможностям семьи) как можно больше сахара, меда или иного подсластителя. Похороны, наоборот, сопровождались отказом от мяса и всех напитков, кроме чистой воды; привычными для еврейского траура блюдами также являлись яйца, сваренные вкрутую, и зеленые овощи, причем принимать пищу полагалось обязательно сидя на земле. И наконец, шумная еврейская свадьба, продолжавшаяся не менее недели, требовала многочисленных легких закусок и сладостей, особо пышного ужина, предшествующего первой брачной ночи, и наконец, рыбных блюд в завершение торжества.

Питание в зависимости от сезона

Большие расстояния, для преодоления которых даже конному гонцу требовались порой недели, а также скверное состояние дорог, затруднявшее подвоз чужеземных продуктов, — все это вело к тому, что все средневековое общество, от короля до последнего крестьянина, в выборе продуктов зависело от времени года. Так, известно, что король Испании Педро Церемонный угощался абрикосами и баклажанами исключительно в период их созревания — в мае-июне — и остальную часть года вынужден был обходиться без любимых продуктов.

До наших дней сохранился договор, заключенный в ноябре 1421 года между садовником Николя Бартоломи и монахами марсельского монастыря Сен-Виктор, по которому садовник в зависимости от сезона созревания тех или иных овощей обязывался поставлять их к монастырскому столу. Памятуя о том, что монахам по данному им обету запрещалось питаться мясом[14], результаты его работы представлялись для монастыря исключительно важными. Так как распределение овощей по сезонам характеризует состояние питания всей Южной Франции, стоит привести его здесь:

Календарь созревания овощных культур в Провансе							
	Капуста	Лук-порей	Шпинат	Травы	Тыква-горлянка	Лук	Петрушка
Январь:	да	да	—	—	—	да	да
Февраль	да	да	да	—	—	да	да
Март	—	—	да	да	—	да	да
Апрель	—	—	—	да	—	да	да
Май	—	да	—	да	—	да	да
Июнь	—	—	—	да	да	да	да
Июль	—	—	—	—	да	да	да
Август	—	—	да	—	да	да	да
Сентябрь	—	—	да	—	—	да	да
Октябрь	да	—	—	—	—	да	да
Ноябрь	да	да	—	—	—	да	да
Декабрь	да	да	—	—	—	да	да

Таким образом, петрушка и лук, необходимые для изготовления любимого в Средние века овощного рагу (на языке того времени «поре́» (porée)), а также для приправы к многочисленным соусам и супам, были доступны круглый год, в

то время как капуста представляла собой важнейший зимний продукт, шпинат являлся основной пищей во время Великого поста, а тыква-горлянка была куда характерней для юга Франции, чем для Парижа или северных районов.

«Парижское домоводство» — один из ценных источников по кулинарии Позднего Средневековья — также подтверждает, что капуста представляла собой зимне-весенний овощ, блюда из нее принято было готовить с начала января и вплоть до Пасхи, в феврале начинался сезон шпината и свеклы, в марте на оттаявший грунт высаживали петрушку, и через десять дней появлялись первые ее ростки. Апрель радовал едока миланской капустой, порой слегка прихваченной поздним морозцем и оттого особенно хрустящей и приятной на вкус. В конце августа поспевала белокочанная капуста, тогда же, по завершении сезона сбора винограда, появлялись и ранние яблоки, и так далее.

Не следует думать, что диктату времен года подчинялась исключительно растительная пища, — сохранившиеся счета боен в провансальском городе Карпентра́ показывают, что в марте основным мясным продуктом становилась ягнятина, составлявшая до 94 % от общего количества забитого скота, в апреле ее доля падала до 51 %, в мае до 38 % и, наконец, в июне этот тип мяса полностью исчезал из рациона. Напротив, свинина, слишком жирная для весны и лета, становилась основным блюдом в ноябре-декабре, когда ее доля доходила до 15 % от общего количества проданного мяса.

Кроме того, не стоило забывать и о врачебных предписаниях — сухой и холодной зиме куда лучше соответствовали «жаркие» мясо и птица, лету, наоборот, «холодные» овощи.

Между сытостью и голодом

Миф о том, что средневековый крестьянин постоянно недоедал и едва ли не шатался от голода, стоит ровно столько же, сколько и остальные мифы о Средневековье. Создатели подобных вымыслов не задумываются об одном: ослабленный постоянным недоеданием человек не в силах выполнять тяжелую физическую работу, как то ходить за плугом, жать или боронить. На деле, конечно же, крестьянский стол был скуднее господского в плане выбора и разнообразия блюд и, несомненно, менее сбалансирован в том, что касалось получения необходимых витаминов и микроэлементов; однако в обычные годы еды хватало на всех. По сохранившимся документам, в конце средневековой эпохи (1480 году) крестьянин в Лангедоке потреблял около 4 тыс. калорий в сутки — иными словами, вдвое больше, чем

современный человек, — но из-за тяжелых физических нагрузок (повторимся) все это сгорало без следа.

Если обратиться к началу средневекового тысячелетия, мы столкнемся с сельскохозяйственной революцией, собственно и обеспечившей эту относительную сытость для любого способного и желающего добывать пропитание своим трудом. Успехи в металлоплавильном и кузнечном деле, характерные для IX–XIII веков, сумели обеспечить среднестатистического крестьянина железными орудиями, ранее редкостными и дорогими. Вызванный их массовым распространением рост урожаев позволил крестьянам, в свою очередь, увеличивать стада, используя навоз для повышения плодородия полей.

Средневековая сельскохозяйственная революция не обошла стороной конскую и бычью упряжь — тяжелые хомуты прошлых времен, душившие животное и не позволявшие ему тянуть плуг с достаточной силой, заменились на прочные и легкие ярма (вначале привязывавшиеся к рогам быков, а затем окончательно утвердившиеся на шее). Появившись в VIII веке, эта новая, с позволения сказать, технология в течение двухсот лет распространилась по всей стране, позволив лошадям, мулам, быкам и ослам с большей силой тянуть за собой плуг или борону и в свою очередь к началу XIII века полностью заменить старинный легкий плуг (oraire) тяжелым, с железным лемехом и отвалом, взрыхлявшим землю куда лучше прежнего[15]. Тогда же, в средневековую эпоху, в обычай вошло подковывать лошадей и быков, чьи копыта перестали, как то было ранее, изнашиваться от постоянной необходимости топтать каменистую почву. Срок жизни и службы животных таким образом возрастал, следовательно, и в тяжелый плуг можно было впрягать уже не одну, а несколько пар лошадей и быков, что также положительно влияло на результат. По расчетам специалистов-сельскохозяйственников, к концу XIII века урожайность возросла вдвое — с 3 до 6 центнеров с гектара, — так что 20 млн человек (каковым было население Франции к концу XIII века) в обычных условиях могло жить, не испытывая чувства голода.

Можно сказать, даже наоборот, эта относительная сытость и столь же определенная уверенность в завтрашнем дне, позволявшая населению вплоть до конца Высокого Средневековья постоянно увеличиваться, постепенно осваивая менее плодородные земли, которые в условиях прежних «технологий» не поддавались обработке, и новые районы, сыграла свою отрицательную роль в менталитете средневекового человека. В самом деле, постоянство, предсказуемость будущего, возможность хотя бы как-то перебиться до нового урожая приводила к

определенной инертности и той консервативности мышления и упрямой приверженности к патриархальной старине, которую мы считаем одним из важнейших аспектов средневекового строя. В правильно работающем механизме, где сын естественно становился на место отца, где одни и те же земли обрабатывались с незапамятных времен и одни и те же подати испокон веков платились все тому же господскому семейству, по сути, не было места новаторской мысли. Несомненно, стоит оговориться, что сельскохозяйственная революция не была единственной причиной тому, однако она без сомнения сыграла свою роль в процессе становления средневекового общества.

Так или иначе, несомненно то, что к началу XIV века Европа оказалась в «мальтузианской ловушке» — перенаселение, замедлившиеся процессы развития в технологии, характерные для этого времени, полная незащищенность перед любым историческим или природным капризом должны были рано или поздно закончиться жесточайшей трагедией. Она, как водится, не заставила себя ждать. Около 1320–1450 гг. резкое ухудшение климата, известное под именем «малого ледникового периода», жесточайшим образом заставило средневековое общество очнуться от спячки. Великий голод 1315–1317 гг., когда из раза в раз посеянное зерно гибло на корню, уничтоженное поздними заморозками, сковывавшими почву коркой льда, три года «без лета», когда солнце почти не показывалось из-за туч, а холодные дожди губили все, что удавалось посеять, стал первой страшной катастрофой для средневековой Европы. Ситуация осложнялась еще тем, что дороги оставляли желать лучшего, так что вьючный мул, лошадь или осел мог пройти не более 20 км в сутки. Доставить пищу из районов, пощаженных бедой, становилось, таким образом, почти невозможно.

Справедливости ради следует сказать, что и в прежние времена погода также могла не радовать земледельца, однако это не выливалось в глобальную катастрофу. Действительно, из года в год беднейшие крестьяне вынуждены были брать зерно взаймы из господских или монастырских запасов, зачастую покупая его втридорога под залог будущего урожая, но, как правило, это не приводило к повальному голоду. Неурожай для французского земледельца значил в первую очередь невсхожесть пшеницы — основной зерновой культуры этого региона. Однако для подобных случаев существовали средства — при недостаче пшеницы до нового урожая питались рожью, ячменем, который в обычных случаях употреблялся для варки пива, в муку мололи бобы, каштаны, горошек, на худой конец — желуди, в урожайные годы шедшие на корм свиньям. Количество этого суррогата в особо

тяжелых условиях возрастало настолько, что хлеб скорее напоминал глину, и все же это позволяло хоть как-то дотянуть до лучших времен.

Кроме того, неурожай пшеницы вовсе не означал исчезновения всех средств к существованию, питаться можно было с огорода, вплоть до того, что корни алтея спасали многих бедняков от голодной смерти. Жители прибрежных районов могли ловить рыбу, прочие — браконьерствовать в господских лесах, рискуя попасть на виселицу, но при удаче — добыть мяса и сала. В конце концов, всегда было возможно собирать съедобные коренья, грибы и ягоды, в самом отчаянном случае оставались крысы и мыши. Пищу умели запасать впрок — солить, сушить, в голодное время эти запасы также служили немалым подспорьем. Другое дело, что в погоне за пищей не приходилось слишком уж разбирать, что попало сегодня в котелок, и в нем зачастую вместе с мукой оказывались плевелы — вызывавшие помрачение сознания и состояния, близкие к опьянению[16], — а то и спорынья, «ржаные рожки», вызывавшая жестокие конвульсии и помрачение рассудка (антонов огонь), а порой и мучительную смерть. Все это полагалось печальным, но неизбежным следствием незыблемого устройства мира, так же как и вызванный недоеданием рахит, навсегда уродовавший детей, и ксерофтальмия, поражавшая глаза. Все это было еще можно пережить, однако Великий Голод положил конец хрупкому равновесию.

Бургундский монах Рауль Глабер оставил нам страшные сцены безумия и преступлений, которым предавались отчаявшиеся люди:

> *Когда же съели диких зверей и птиц, всепожирающий голод вынудил людей приняться за падаль и прочие вещи, о каковых страшно даже помыслить. Кто-то, пытаясь найти избавление от неминуемой смерти, принялся есть лесные коренья и водяные травы. Свирепый голод понудил людей питаться также человеческой плотью. Путников умыкали прочь, расчленяли их тела, варили на огне и затем съедали… Многие также заманивали детей в укромные места, показывая им издали яйцо или фрукт, после чего убивали и пожирали их тела. Во многих местах из земли вырывали также тела умерших, каковые в свою очередь служили средством успокоить голод…*

Великий голод был первым, но, к сожалению, далеко не последним в эпоху Позднего Средневековья. Бедствия голода стали с завидным постоянством повторяться буквально через

каждое десятилетие. Не успела Франция оправиться от первого страшного бедствия, как несколькими годами позднее ее посетила Черная Смерть — одна из величайших эпидемий чумы в истории человечества. Ко всему прочему, Столетняя война приводила к дополнительному, уже рукотворному голоду, так как враждующие стороны, стремясь ослабить друг друга, жгли на корню хлеб, вырубали фруктовые сады и виноградники, угоняли скот. Муки голода становились нестерпимы во время осад, когда очередная армия, стремясь поскорее вынудить к сдаче ту или иную крепость, отрезала ее от источников снабжения. Так, в страшном 1438 году в Париже не стало даже зелени для супа, цены на хлеб взлетели до умопомрачительных высот. Безымянный Парижский Горожанин записал в своем «Дневнике», что «в продажу шли мальва… крапива, щавель, и бедняки варили все это без масла, в одной лишь подсоленной воде, и поедали без хлеба».

Население Европы в последние столетия средневековой эпохи уменьшилось вдвое — с 20 до 10 млн человек, во Францию возвращалась дикость — люди покидали свои дома, бежали прочь от голода, чумы и мародерствующих солдат, леса кишели разбойниками, по дорогам нельзя было путешествовать без внушительного воинского эскорта, поля зарастали травой и кустарником. В расстроенном воображении того времени Антихрист уже родился, его появления ждали со дня на день, примеривая эту роль то одному, то другому военачальнику, особенно ненавидимому за жестокость. Истерия искала выхода — толпа жаждала крови «злодеев», виновных в обрушившихся бедствиях, и этими злодеями последовательно становились евреи, еретики и, наконец, ведьмы. По средневековой системе и средневековому менталитету нанесен был такой удар, от которого они уже не сумели оправиться. Путы патриархальной покорности были порваны, в Европу пришло Возрождение.

Местные предпочтения

«*Немцы уверяют, что французы подвергают себя великой опасности, употребляя в пищу едва-едва проваренных карпов*, — читаем мы в «Парижском домоводстве», одной из книг Позднего Средневековья, содержащей, среди прочего, кулинарные рецепты. — *И также между французами и немцами так случается, что ежели у кого из немцев на службе состоит повар-француз, каковой готовит им карпов на французский манер, немцам приходится после него доваривать рыбу до готовности*». Подобные вкусы продержались вплоть до Возрождения, так,

например, Бруйерен Шампье, медик той эпохи, замечает, что «*французы отдают предпочтение крепкой рыбьей плоти и не выносят рыбы слишком мягкой*».

Подобные симпатии или антипатии не объяснимы ничем — ни религия, ни медицина не принимали в подобном выборе ни малейшего участия. Столь же неясно, почему французы, в отличие, например, от своих островных соседей — англичан, — отрицательно относились к говядине, считая ее слишком грубой и годной исключительно для супа[17]. Возможно, всему этому были причины — рациональные или суеверные, но за давностью лет восстановить их представляется невозможным.

Но, к счастью, подобные моменты остаются все же исключением из правила. В большинстве случаев объяснение можно найти — например, в доступности того или иного продукта (не будем забывать, что из-за плохих дорог и невысокой скорости коня или мула с тюком на спине скоропортящиеся продукты невозможно было доставить даже из самых географически близких стран). До потребителя экзотические продукты добирались солеными, сушеными, копчеными или обработанными другим образом, при том что их доставка и хранение выливались в нешуточную цену, заплатить которую мог позволить себе далеко не каждый.

По этой причине (а также из соображений престижа, требовавших в жестко разделенном на сословия обществе, чтобы еда аристократов как можно сильнее отличалась от еды простолюдинов), большинство региональных вкусов и пристрастий, образовавших средневековую кухню в том виде, в котором она отразилась в иконографии и кулинарных трудах того времени, формировалось вокруг соображений доступности того или иного продукта, и его положения в иерархической лестнице едоков. Также не последнюю роль играла внешняя привлекательность пищи — в Средние века любили яркие цвета, резкие вкусы и сильные запахи, все, что волнует и будоражит, и вырывает человека из серости повседневного быта.

Вкусовая палитра Средневековья

Сохранившиеся до нашего времени английский и флорентийский трактаты о приготовлении пищи согласно различают три основных вкуса: «сильный» (или пряный), «сладкий» и «кислый». Горечь не пользовалась таким успехом — так, уже упоминавшийся английский трактат советует заглушать «ореховую горечь» сахаром. И наконец, что касается соли, ее использовали, по-видимому, куда скромнее, чем сейчас.

Причиной тому была и высокая цена, и тяжелый соляной налог (габель), весьма непопулярный во французском обществе. Исключением был только Сентонж и несколько других местностей, где, собственно, и шла соледобыча, позволявшая местным жителям подсаливать хлеб, и это неизменно вызывало удивление путешественников.

Что касается «сильного» вкуса, ситуация совершенно ясна: его создавали пряности, которые в те времена щедро сыпали в большинство готовящихся блюд. Средневековые врачи особенно обращали внимание на перец (единственный из всех продуктов земли относящийся к высшей, четвертой, степени жара). Гвоздика соответствовала третьей, корица — второй, и, наконец, шафран — самой скромной, первой. Сладкий вкус создавался тростниковым сахаром — продуктом достаточно дорогим и потому не всем доступным, а также изюмом, черносливом, инжиром, финиками и, конечно же, медом. Местные предпочтения сказались и тут — если Англия и Пиренейские страны безусловно отдавали предпочтение сладкому, смягчая медом и сахаром жгучесть перца и кислоту вина, французы, наоборот, почитали важнейшими кислый и «сильный» вкусы, резко выделяясь в этом плане из прочих европейских стран. Повара вельмож и прелатов без колебаний отдавали предпочтение сочетаниям кислого и пряного, из которых, собственно, и получали оттенок, желаемый для конкретного блюда. Для того, чтобы добиться подобного эффекта, в дело шел длинный или гвинейский перец (второй из них вошел в моду во времена Позднего Средневековья). Дело доходило до того, что в чересчур «сладкую» корицу сыпали жгучий имбирь, а уксус, как слишком «слабый» для французского вкуса, заменялся едким соком незрелого винограда или зеленых яблок (т. н. «вержюсом»), который охотно добавляли к овощным или мясным блюдам.

Прославленный французский врач того времени Жак Деспар писал в одном из своих сочинений:

> *Итальянцы исключают потребление [вержюса] при гнилостной лихорадке, ибо он [по их уверениям] имеет обыкновение ухудшать состояние больного, а также спрыскивают блюда, предназначенные для больных лихорадкой, апельсиновым соком, дабы придать им кислоту и таковым образом сделать более аппетитными. Однако мы, французы, не располагая столь значительными запасами апельсинов, предлагаем больным лихорадкой именно вержюс, путем добавления его к соусам или же используем его в качестве приправы к*

мясным или рыбным блюдам, и ежели таковой вержюс приготовлен со знанием дела, нам не приходилось замечать, будто от него происходил вред или ухудшалось состояние больного.

Впрочем, на юге Франции, больше тяготевшем к средиземноморскому типу приготовления пищи, охотней использовались сок лимона, померанцы, айва или каперсы.

Кислое и пряное царствовали на кулинарном Олимпе Франции в течение 900 лет, лишь очень медленно и неохотно уступая свои позиции. И наконец, в XV — последнем веке Средневековой эры — пряности окончательно отошли на второй план, во времена Карла VII Победителя важнейшим продуктом стал сахар, а важнейшими вкусовыми оттенками — конечно же, сладкий и кисло-сладкий. Сохранившееся меню «для юной моей госпожи», послужившее примечанием к одному из поздних изданий «Книги о снеди» — основного кулинарного труда Позднего Средневековья, — рекомендует подавать на стол в качестве закусок вишни в сахаре, «пирог с отверстием в центре», испеченный с сахаром, затем — голубей с уксусом и сахаром, сладкий слоеный пирог, печенных на решетке куропаток в сахаре и, наконец, груши, опять же, в сахаре. Окончательно пряности во французской кухне ушли на второй план уже в XVIII веке, в качестве приправ к основным блюдам их сменили чисто французские петрушка, лук или ароматные травы.

Доступность

Северная и Южная Франция вплоть до Нового времени отнюдь не составляли одного целого. От Парижа до Тулузы конный путь требовал около недели, и разница между севером и югом сказывалась во всем — начиная от языка (на юге вплоть до Нового времени использовался окситанский, в то время как север говорил по-французски) заканчивая кулинарными пристрастиями.

Южная кухня тяготела к средиземноморскому типу, она родилась в климате более жарком и влажном, с характерной растительностью и животным миром субтропиков, в то время как более суровая и аскетичная северная вынуждена была руководствоваться куда более скромными ресурсами. К сожалению, если о северных предпочтениях (от Парижа до Нормандии) мы в достаточной мере осведомлены, юг по-прежнему остается во многом белым пятном. До нашего времени

дошла единственная поваренная книга Прованса, написанная неизвестным автором на латинском языке с сильной примесью окситанских слов «Modus viaticorum preparandorum et salsarum» («Способ приготовления пищи и соусов»), в котором содержатся столь экзотические для Северной Франции блюда, как, например, raymonia — птица в гранатовом соусе, или matafeam (мягкий пирог с яблоками, яйцами и сахаром, с добавлением воды, настоянной на цветах апельсинового дерева (этот рецепт под именем matefaim и сейчас прочно удерживает свои позиции в южной кухне)). На Юге множество блюд принято было на испанский или итальянский лад подкисливать соком лимона, при том, что на севере этот фрукт был известен куда менее. Также чисто южной привычкой было готовить еду в небольших переносных печах (trapa), причем в них зачастую выпекались горячие пирожки. Если север тяготел к острому и кислому, юг, опять же на средиземноморский манер, предпочитал более нежные кисло-сладкие вкусовые гаммы.

Жиль ле Бувье, больше известный как «Герольд Берри», по месту своего рождения и названию должности, которую он занимал при дворе короля Карла VII, оставил любопытные записи, известные под именем «Книги описания земель», в которой за вычетом откровенных басен, вроде той, что жители балтийского побережья «питаются сырой рыбой», можно найти интересные сведения касательно «двух Франций». Так, во время путешествия по югу, жалуется герольд Берри, ему было почти невозможно отыскать привычный для себя пшеничный хлеб. Жители Лангедока сеяли пшеницу исключительно для продажи, в то время как для собственного потребления пекли просяной хлеб, за что недовольный путешественник окрестил их миллиофагами, то есть «пожирателями проса». И в то же время улитки, ставшие для нас неотъемлемой особенностью французской кухни, герольд почитает «итальянской едой», прозрачно намекая, что «итальянская лень и трусость» прямо связаны с улиточной медлительностью.

Известно также, что на юге основным жиром для жаренья и заправки было оливковое масло, так как соответствующие деревья росли в изобилии по всей стране, в то время как доставлявшееся с севера коровье масло было очень и очень недешевым, и — снобизм неистребим во все века — его покупали именно для того, чтобы пустить пыль в глаза гостям.

И наоборот, на севере, особенно в Бретани, огромные стада коров и давние традиции животноводства привели к тому, что молоко и масло превратились в неотъемлемые составляющие местной кулинарии. Ситуация заходила так далеко, что за

неимением растительных жиров местное население продолжало употреблять сыр и масло во время постов, и никакие протесты священнослужителей не могли этого изменить. Оливковое же масло, с немалым трудом доставлявшееся с юга, уже здесь служило показателем богатства и престижа, «снобские» рецепты севера специально требуют добавлять в готовящиеся блюда «изрядное количество оливкового масла».

Юг издавна был страной вина; север также нуждался в нем хотя бы для церковных нужд, и виноград растили где только было возможно, однако вместо сладкого вина юга вкус северного вина был, как правило, кислым. Более того, Нормандия и северные районы страны, где виноград можно было выращивать с огромным трудом или нельзя было вообще, с давних времен пили пиво и сидр, приближаясь в этих своих привычках к голландско-немецкому региону. Но, как уже было сказано, наши знания о Южной Франции в Средние века практически ограничиваются вышеизложенным, потому в дальнейшем речь будет идти практически исключительно о севере.

Красота

Сохранившийся до нашего времени забавный средневековый анекдот рассказывает о некоем проповеднике, который стал, как водится, обличать людскую греховность и проповедовать аскетизм и покаяние, мотивируя это грядущим в скором времени концом света. Когда же его спросили о дате этого конца, проповедник несколько необдуманно отнес его к 1000-му году, отстоящему на сорок лет с момента, когда, собственно, он и начал свою речь. После чего проповедь успеха не имела, и потерявшие интерес слушатели разошлись кто куда: прожить сорок лет не рассчитывала даже молодежь[18].

Жизнь была короткой, а зачастую и полной лишений, потому и насладиться ею требовалось как можно полнее, не откладывая дела в долгий ящик, так как следующий год мог и не наступить. Подобные настроения, в достаточной мере находившиеся под спудом во времена Раннего и Высокого Средневековья, вылились в настоящий психоз погони за наслаждениями после эпидемии Черной Смерти и последовавшей после нее череды новых эпидемий, с завидной регулярностью посещавших страну, когда девизом целых поколений стало «*ешь, пей, люби, ибо завтра ты умрешь!*». Средневековье умело развлекаться, всей душой отдаваясь пирам, любви, азарту охоты или войны, восхищаясь пышными процессиями и хохоча над проделками шутов. В этой череде скоротечных земных удовольствий еда занимала далеко не

последнее место. Угощение обязано было радовать гурмана отнюдь не только запахом и вкусом, оно должно было вызывать эстетическое наслаждение, пища обязана была быть красивой и притягательной, в чем не последнюю роль играл цвет.

Средневековье любило яркие и броские цвета: аскеты, подобные Св. Бернарду, утверждавшие, что цвета, как и все прочие земные соблазны, подлежат самому строгому осуждению как отвращающие человека от Создателя, оказывались в жалком меньшинстве. Оппоненты, принадлежащие к тому же духовному сословию, с куда большей для слушателей убедительностью доказывали, что чистый и яркий цвет возвышает душу, вселяет в нее высокие помыслы, приближая подобным образом к божественной благодати. Буйство красок присутствовало везде — разноцветными были статуи святых в церквях и оконные витражи, яркими цветами встречали сады, гербы на стенах замков и дворцов, знамена и мантии, раскрашенные вручную книги, гобелены, ковры, не говоря уже о том, что раскрашивали собак, охотничьих соколов, волосы и бороды. Средневековая косметика также поражала буйством оттенков, доходивших порой до аляповатости. Аристократы, клирики, горожане, сельские жители — все без исключения желали ярко и броско одеваться и столь же яркие и броские цвета видеть у себя на столе. Цветная кухня в Средние века была настоящим искусством. В своем окончательном виде она, конечно же, воплотилась при дворах принцев, богачей и высших прелатов, но хотя бы подкрасить пищу у себя в тарелке мог почти каждый. Так, сохранились изображения простой пшеничной каши, которой посредством шафрана был придан золотисто-желтый оттенок. И, конечно же, придворные повара и кондитеры изощрялись как только могли.

Документы того времени донесли до нас рассказы о подававшихся на пирах у знати пирожных, пирогах и прочих блюдах, сложенных в форме замков (причем на стене мог красоваться соответствующий герб), кораблей с матросами и даже архангела Гавриила, принесшего Марии благую весть.

Белый цвет для подобных изысков давали рис, белое куриное мясо, белый имбирь и, наконец, миндальные орехи. Не забудем, что каждый цвет на всем протяжении Средневековой эпохи имел определенное символическое значение, и снежная белизна говорила о невинности, чистоте помыслов. Оттенки красного (цвета могущества) предоставляло земляничное или вишневое пюре, в то время как петрушка, щавель, шпинат и множество других садовых трав нужны были для получения зеленой палитры (символа плодородия и богатства природы). Желтый цвет (в одежде употребляемый редко, но в блюдах выступавший

символом мудрости и духовного возвышения) получался из шафрана, однако пряность эта в средневековую эпоху стоила весьма недешево, так что менее зажиточные граждане шли на хитрость, получая сходный оттенок с помощью яичного желтка. Оттенки синего и голубого (королевского цвета Франции) легко было получить, разбавив водой фиолетовый сок тутовых ягод. Коричневый цвет давали орехи. Черный ассоциировался с силой и властью, от природы достаточно темное мясо лесных животных и птиц дополнительно чернили, получая нужный оттенок с помощью обжаренного в масле хлеба. Так, одно из любимых аристократией блюд носило имя Голова Сарацина и должно было отличаться угольно-черным цветом. И наконец, тонкие накладные листики из золота и серебра придавали пище особенно величественный вид и представляли собой прерогативу принцев и высшей аристократии.

Престиж

Пристрастие средневекового человека к едким и острым пряностям хорошо известно и стало общим местом, переходящим из одной исторической работы в другую. Действительно, блюда средневековой Франции на современный вкус напомнили бы скорее о Мексике: тогдашние поколения, как было уже сказано, питали настоящую страсть к острому, едкому, кислому, пахнущему резко и пряно. Мясо буквально топили в перечном соусе, имбирь добавляли в пиво и вино, курятину обсыпали шафраном с такой щедростью, что она приобретала оранжево-желтый цвет. Ситуация заходила так далеко, что при попытке приспособить средневековые рецепты к современному восприятию долю пряностей приходится резко уменьшать, в противном случае средневековые блюда показались бы нам совершенно несъедобными.

Причина подобных пристрастий во многом лежит на поверхности, однако из одного научно-популярного издания в другое упорно кочует странный миф, будто предки не умели хранить мясо и другие скоропортящиеся продукты и вынуждены были потреблять их протухшими, пряности же сыпали в свои тарелки столь щедро, чтобы отбить запах тухлятины. Остается только пожать плечами и удивиться тому, как европейское человечество при таком порядке вещей поголовно не вымерло от пищевых отравлений. Впрочем, другой вариант той же басни (несколько более правдоподобный) утверждает, что мясо хранить все же умели — в виде солонины, и этой вот бесконечной солониной годами питались все, от короля до нищего, причем

надоевший вкус забивали остротой перца.

На самом деле мясо хранили на ледниках уже со времен античности. Заметив, что в пещерах и подземных выемках прохладно даже в самую жаркую погоду, с этой целью стали использовать природные образования, а там, где их не было, в земле вырывали глубокие погреба. Зимой на реке топорами вырубали куски льда, доставляли их на место, к леднику приспосабливалась толстая деревянная дверь, и скоропортящиеся продукты прекрасно сохранялись днями и неделями. Несомненно, парная говядина или свинина в те времена стоила на рынке дороже «сохраненного» мяса, но подобная тенденция существует и сейчас. На самом деле, страшные сказки о тухлятине выдают лишь недоумение современного городского человека, не могущего взять в толк, как можно было существовать без холодильника (телевизора, компьютера… нужное подчеркнуть).

И наконец, третья гипотеза, приверженцем которой был, к примеру, известный романист Стефан Цвейг, утверждает, что пища европейского человека была достаточно пресной и однообразной на вкус, так что единственным способом доставить себе удовольствие от еды были индийские и малайские приправы. Однако и это не совсем так. Европа не была обделена ароматическими травами и овощами — во всех огородах росли лук и чеснок, в Южной Франции прекрасно известен был лимон (в северной кухне его замещал горький апельсин — померанец), в садах при замках выращивали дорогой шафран — список можно продолжать еще и еще. Чтобы понять, откуда у европейцев появилась пристрастие к индийским и африканским пряностям, следует коротко рассказать о том, как вообще эти заморские диковинки попадали на европейские столы.

Пряности доставлялись во Францию с островов Тихого океана, через Индию, Аравию и, наконец, венецианцев, составивших капитал на торговле с заморскими странами. Имбирь (в первую очередь имбирь!), гвоздика, перец, корица — по расчетам современных исследователей, каждое зернышко перца, каждая почка гвоздичного дерева должны была пересечь Индийский океан, с его штормами и пиратами, Красное море, аравийскую пустыню, где караваны также постоянно рисковали найти себе могилу из-за песчаных бурь, жажды и нападений бедуинов, Средиземное море и, наконец, пропутешествовать несколько недель на спине вьючного мула по столь же небезопасным европейским дорогам. В результате проходило не менее трех лет, прежде чем урожай перца, корицы, имбиря оказывался в конечном итоге на столе французского прелата или вельможи. Более того, правители всех земель, через

которые проходил караван, не упускали случая поживиться за его счет более или менее «законным» образом, так что каждый мешок товара не менее десяти-двенадцати раз облагался разнообразными пошлинами. В результате цена заморских диковинок в Европе доходила до заоблачных высот и более того, постоянно росла. Перец или гвоздику взвешивали на ювелирных весах, обязательно в закрытом помещении, чтобы ни одна драгоценная пылинка не была случайно унесена ветром. Перцем можно было расплачиваться по весу как золотом или серебром, за перец приобретать права гражданства.

Однако мало и этого. Не стоит забывать, чем были Индия и прилегающие к ней земли в сознании людей той эпохи. По средневековым понятиям, рай располагался в Индии, и счастливые жители этой страны были здоровяками, доживавшими до возраста Мафусаила, пряности, росшие на этой земле, пропитывались эманациями рая, питали свои корни из четырех рек, вытекавших из источника в саду Эдема. С перцем, корицей и т. д. было связано множество интересных легенд — так, например, полагалось, что перец вызревает в змеиных гнездах, где ядовитые гады ревниво охраняют его от людей, и единственный способ добыть драгоценную пряность — поджечь гнездо, заставив его обитателей искать спасение в бегстве, после чего перец (исконно белый как снег) становится черным от жара… и т. д.

Справедливость подобного умозаключения можно продемонстрировать с помощью полуанекдотической, но совершенно реальной истории о кратковременном триумфе гвинейского перца. Растение это носит ботаническое имя мелегетта и растет в Западной Африке. Появившись в Европе около XIII века, оно изначально не привлекло к себе внимания, оставшись скромной составляющей врачебных рецептов. Однако в конце XIV — начале XV века некий не слишком обремененный географическими знаниями, или наоборот — хитрый и изворотливый — купец, чье имя осталось неизвестным, дал гвинейскому перцу новое имя «райское зерно» (фр. grain de paradis). По расхожему объяснению, таинственное растение происходило не то прямо из Эдемского сада, не то непосредственной близости от него. Слово «райское» немедленно сделало свое дело, и спрос, а вместе с тем цены на заморскую диковинку взлетели до головокружительных высот. Популярность «райского зерна» оказалась столь высока, что оно потеснило все давно известные пряности, уступив разве что имбирю. Впрочем, уже через 30–40 лет сенсация лопнула. Первые португальские мореплаватели сумели определить, что родина гвинейского перца

находится в Африке и растение это ничем не отличается там от всех прочих. Покров интригующей таинственности был сорван, и гвинейский перец оказался забыт столь же быстро, как ранее взлетел на вершину славы. Более того, забвение оказалось столь прочным, что лексикографы XVII–XVIII веков, не в силах определить, о какой пряности идет речь, ошибочно отождествили ее с кардамоном. Забавно, что англичане, итальянцы и каталонцы, называвшие это растение на своих языках куда более прозаичными именами, никогда не находили в нем ничего особенного.

Суммируя еще раз, повторимся: пряности в ту эпоху были не просто «диковинным» а высокопрестижным товаром, потребление которого свидетельствовало о власти, богатстве и высоком положении хозяина дома, его приобщенности к высшим сферам бытия. Пряности из простой еды превратились в символ и оставались в этом качестве до эпохи Великих географических открытий, когда начавшиеся путешествия португальцев в Индию развеяли вековые легенды и увеличение товарооборота вызвало катастрофическое падение цен, превратив перец, имбирь и т. д. в простые приправы, в качестве которых они существуют и до нынешнего времени.

Питание в соответствии с возрастом, полом и социальным статусом

Новорожденному ребенку, все равно к какому сословию он принадлежал, следовало питаться женским молоком. Согласно бытовавшему в то время поверью, материнское молоко рождалось из менструальной крови — таким образом, ребенок продолжал сохранять неразрывную связь со свой матерью. В случае, если малыша поручали кормилице, согласно тому же поверью, он мог унаследовать ее физические и моральные качества, и потому к таковой следовало подходить с максимальной строгостью. Кроме того, матери или кормилице предписывались определенные пищевые ограничения, в частности запрещались чеснок и лук, способные «испортить» вкус молока, а также мята и базилик. Последние два ингредиента с точки зрения медиков того времени представляли собой сильное возбуждающее средство, более того, они могли содействовать зачатию, а забеременей снова кормилица или мать, она стала бы не в состоянии больше выполнять свои функции. С другой стороны, кормящей женщине предписывалось по возможности питаться самым нежным мясом — курятиной или козленком.

Согласно утверждениям средневековой поэтессы Марии

Французской, грудь ребенку следовало давать семь раз в сутки, постепенно уменьшая количество кормлений, чтобы таким образом подготовить малыша к предстоящему переходу на «взрослое» питание. Также медики того времени рекомендовали перед началом кормления чуть-чуть смазать нёбо младенца медом, «*дабы сказанной сладостью возбудить у него аппетит*». Если у матери было мало молока, а семья не в состоянии была нанять кормилицу, в дело шло козье молоко, «*каковое по натуре своей наиболее сходно с женским*», а более зажиточная семья могла позволить себе купить ослиное молоко, по мнению докторов, способное служить практически идеальной заменой, притом что коровье молоко изгонялось из младенческого рациона самым категорическим образом.

Когда подходил срок и одного «маминого молока» становилось недостаточно, в рационе малыша появлялась «папина кашка» (фр. papin). Обычай требовал от отца изготовлять ее собственноручно, приобщаясь таким образом к воспитанию своего малыша. Многочисленные изображения того времени показывают Иосифа Плотника, занятого варкой «папиной кашки» для младенца Иисуса. Папина кашка могла также служить немалым подспорьем, если у матери преждевременно пропадало молоко. Вначале это была полужидкая масса на молочной основе, куда добавляли муку, мед или даже небольшое количество вина, могущее (опять же согласно с расхожим мнением) укрепить слабого от природы младенца. Постепенно кашка становилась гуще, дополняясь размоченным хлебным мякишем и, наконец, мелко искрошенным или растертым в ступке разварным мясом. При этом кормление грудью не прекращалось, прервать его могла, как было уже сказано, лишь новая беременность или окончательный переход малыша на взрослую пищу, что обычно происходило между двумя и тремя годами. Детская смертность в те времена была очень высокой, достаточно вспомнить о том, что из восьми детей Карла V взрослого возраста достигли только двое. Но следует заметить, что средневековый человек, не имевший никакого понятия о бактериях, чисто опытным путем сумел дойти до мысли, что проще всего оградить ребенка от желудочных расстройств, готовя для него еду в особой посуде. Для этого любая семья, которая могла себе это позволить, специально для этой цели отделяла или покупала маленькую «папину кастрюльку» (фр. papine), вместе с маленькой детской мисочкой становившуюся строго индивидуальной посудой для подрастающего ребенка.

Но вот младенец достигал возраста двух или трех лет, окончательно переходил на обычный рацион — и вот с этого

времени уже начинали сильно сказываться различия между бедностью и богатством. Крестьянский малыш, ребенок ремесленника или даже бедного дворянина, не имевшего денег на кулинарные изыски, начинал питаться за одним столом со взрослыми, деля с ними одни и те же обеды и ужины.

Дети владетельных сеньоров или богачей (за чьим здоровьем следила армия докторов) до пяти или шести лет должны были, по-видимому, придерживаться специальной «детской» диеты. О ее составе мы знаем из трактата «*Касательно распорядка и правил кормления королевских детей, детей принцев крови или владетельных сеньоров*», весьма вероятно написанного Жаком Деспаром — личным врачом юного графа Шароле, будущего герцога Карла Смелого Бургундского.

Трактат этот рекомендует подавать ребенку завтрак между 7 и 8 часами утра, причем завтрак этот должен состоять из «*холодного яйца, сваренного „в мешочек“, или печеного яблока с небольшим количеством мягкого хлеба, желательно белого, и не чересчур горячего. [Следует поступать таковым образом], дабы ребенок привык есть суп только во время обеда, и ни в какой иной час*».

Этот обед приходился, в отличие от нынешнего, на десять часов утра, причем на сей раз предписывалось подавать «*суп*[19], *сваренный на бульоне из каплуна, телятины, коровьего огузка или курятины, или же немного пюре, приправленного вержюсом и шафраном, и кроме того (…) миндальное бланманже, пюре из курицы или же куропатки, окуня или раков…*»

Здесь автор временно прерывает свое повествование, напоминая, что с раннего детства будущего аристократа следует учить хорошим манерам: есть понемногу, пить маленькими глотками. Ребенку также не следует давать рыбу, за исключением уже упомянутого окуня, морского языка и барабулей, тщательно вынув из них все кости.

В качестве десерта ребенку «*можно предложить разрезанную на ломтики грушу или же печеное яблоко, щедро посыпанное сахаром*».

Ужинать ему следует около шести часов вечера. Ужин должен быть похож на обед, будучи при том «*легче для желудка*».

Будущий священник, легист или врач в возрасте около семи лет, когда, по средневековым понятиям, детство уже заканчивалось, отправлялся учиться вначале в «грамматическую» школу, где осваивал азы чтения, письма и арифметики, затем в один из прославленных университетов — Монпелье, Болонью или, наконец, Париж. Разница между бедностью и богатством сказывалась в таких случаях очень резко — младшие или

побочные дети владетельных дворян или купцов могли ни в чем себе не отказывать, в то время как юноши скромного достатка, чтобы не умереть с голоду, вынуждены были наниматься на черную работу, просить подаяния или попросту воровать.

Чтобы удержать бедных «школяров» от развращающего влияния, благочестивые дворяне и достаточно богатые клирики очень рано стали организовывать «коллежи», в которых даровитые ученики могли селиться и питаться — пусть скромно, зато бесплатно. Так, например, возникли древнейшие коллежи парижского университета — Бедных Братьев, Двенадцати и, наконец, Робера Сорбона — каноника Людовика VIII, чье имя затем распространилось на университет как таковой. Режим в благотворительных коллежах был строг и близок к монастырскому. Питаться школярам полагалось только всем вместе, в общей трапезной. Здесь же во время еды, по монастырским же правилам, требовалось соблюдать полное молчание. Разрешение на прием пищи в келье давалось только больным и только на трехдневный срок, при том, что им запрещалось шуметь или каким-либо иным образом мешать соседям. Пища также не отличалась разнообразием. Как того и требовал монастырский устав, мясо было совершенно исключено из рациона (или — в некоторых местах — подавалось в очень небольшом количестве), школярам не полагалось также молока и дорогих, аристократических фруктов.

По современным подсчетам, подростки в Studium Papale в Трете (Прованс) получали в день 2 600 калорий, причем в пище достаточно ощутимо сказывался недостаток витаминов. Большую часть года как минимум один раз в день им полагался овощной суп. С середины августа и вплоть до конца мая каждый второй день школяры вынуждены были питаться капустой, в октябре и декабре капуста появлялась на столе шесть раз в неделю. Вторым основным ингредиентом в составе обедов и ужинов были горох, чечевица и бобы. В случаях, если студентам предстояло участвовать в крестном ходе или выполнять тяжелую физическую работу, на стол подавалось вино, сельдь или коровий рубец. Подобное же меню предлагали и гостям, по крайней мере об этом свидетельствуют сохранившиеся до нашего времени счета перигорского коллежа.

В религиозных заведениях, какими были в те времена университеты, студентам полагалось подчиняться правилам поста во всей их строгости. Так, Робер Сорбон, основатель коллежа для самых талантливых студентов теологического факультета, требовал от стипендиатов совершенно воздерживаться от мяса не только во времена поста, но также в понедельник и вторник,

предшествующие Пепельной среде, и в период времени между Вознесением и Троицей. Более того, в постные дни в период между праздником Всех Святых и собственно Великим постом следовало полностью воздерживаться от пищи вплоть до сумерек.

Девочкам учиться зачастую не полагалось. В начале средневековой эры у дочерей было только два пути — замуж или в монастырь. Аскетические святые того времени, скрывшиеся в монастырях от светской суетности, изнуряли плоть, жестко ограничивая себя в пище. Так, Екатерина Сиенская, по легенде, питалась исключительно хлебом для причастия — по одному в день (что представляется несколько сомнительным, обычно человек на такой диете выжить просто не сможет). Несколько реалистичней кажется история Св. Франчески Буссы (ум. в 1440 г.), святой покровительницы Рима. Будучи образцовой женой и матерью, она тем не менее накладывала на себя строжайшие ограничения, питаясь исключительно горькими бобами без масла или подливы. Неудивительно, что ее преследовали по ночам «пищевые кошмары» — из раза в раз ей снилось, будто ее преследуют мужчины, силком запихивающие ей в рот вареный лук, что заставляло просыпаться с чувством тошноты. Не менее благочестивая Маргарита де Кортон отвечала своему сыну, который жаловался, что у них в доме никогда нет горячей пищи, что «*негоже тратить на стряпню время, предназначенное для того, чтобы возносить хвалу Господу*». Подобные же настроения были характерны были для многих женщин-мистиков Раннего Средневековья, и столь же неудивительно, что их видения из раза в раз принимали кулинарную форму.

Дочь-наследница, необходимая для того, чтобы выгодно отдать ее замуж, округлив семейные владения или породнившись с уважаемым и состоятельным соседом, с детства приучалась соблюдать приличия за столом. Приличия же эти, как, впрочем, и предписания медиков того времени, требовали, чтобы девочка с ранних лет приучалась есть меньше братьев, а замужняя женщина меньше супруга, причем ограничения эти равно действовали и в постное время, и даже в случае голода. На эту тему сохранился любопытный документ, датируемый 1440 годом, в котором некая пожилая пара из Байё обязуется, что в случае смерти одного из супругов второй вполовину урежет свою обычную порцию. При том, если выживает жена, для нее вводились дополнительные ограничения (так, мужу полагалось четыре хлеба в день, ей же — три). Сестры-монахини, ходившие за больными в лепрозории Гран-Больё, также получали меньшую порцию мяса,

чем их коллеги-мужчины, и лишь во время поста их порции становились более-менее одинаковыми.

Как мы увидим далее, французы предпочитали вино речной воде, что было неудивительно — вода в реках в те времена зачастую была грязной, смешанной с городскими или сельскими отбросами. Однако вино в стакане женщины требовалось обязательно разводить водой на одну пятую объема, в то время как супругу — лишь на одну шестую. Объясняли это страхом перед женским пьянством, и действительно, подобные случаи были (хотя — заметим в скобках — с мужским пьянством дело обстояло не лучше). Но, так или иначе, сохранился рассказ, принадлежащий труверу Ватрике де Кувену, повествующий о трех разбитных горожанках, которые в 1421 году, в день Поклонения Волхвов, с раннего утра решили заглянуть в таверну. Отсутствием аппетита веселые дамы не страдали, вино лилось рекой, крепкий сладкий гарнаш запивали «речным» вином (фр. vin de la rivière). Шумное празднество закончилось тем, что совершенно опьяневшие посетительницы за полночь кое-как выбрались из таверны и заснули посреди улицы, где некий проходимец обобрал их до нитки в самом буквальном смысле, не забыв про одежду (стоившую в те времена достаточно дорого). Валяясь таким образом, «*словно дерьмо посреди дороги*», рассказывает нам куртуазный трувер, дамы не чувствовали, как их подняли на руки и в качестве трупов доставили в мертвецкую на кладбище Невинноубиенных. К следующему вечеру, проспавшись, веселые пьянчужки «*как есть голые и вонючие*», не соображая, где находятся, стали громко требовать себе вина и коровий рубец в качестве закуски. О том, как отнеслись к подобному требованию могильщики, история умалчивает.

Женщина была совершенно свободна в своих пищевых пристрастиях только во время беременности. Будущей маме прощали все. Впрочем, литература того времени вдоволь потешалась над беременными дамами, своими капризами сводившими с ума супругов. Так, Эсташ Дешамп в своем «Зеркале брака» писал:

> *Порой ей хочется бараньих копыт, в другой раз ее тянет угоститься углем, золой или сыром, или вдруг ей требуется латук, или наконец у нее возникает желание, чтобы супруг зарезал поросенка, т. к. ей хочется отведать селезенки.*

Беременную даму ограничивали в капризах исключительно по медицинским соображениям и в соответствии с распространенными поверьями, которые передавали друг другу

«достойные и благоразумные женщины». В частности, ей следовало воздерживаться от соленого (иначе, как полагал еще Аристотель, дитя могло родиться без ногтей) и от растений, обладающих мочегонным эффектом (как то вигны или руты). Нельзя было есть и рыбьи головы, иначе дитя появилось бы на свет широкоротым, мягкий сыр — в противном случае мог родиться ослабленный мальчик, которому вскоре предстояло умереть, или девочка с половыми органами, не способными доставить радости будущему супругу. И наоборот, чтобы дитя родилось миниатюрным, следовало каждое утро угощаться кусочком белого хлеба, предварительно обмакнув его в вино.

Роженице полагалось некоторое время оставаться в постели, питаясь бульонами и птицей (то есть блюдами для больных). Рекомендовалось также в качестве общеукрепляющего средства давать ей немного вина и ни в коем случае не менять диеты, пока молодая мама не поднимется на ноги, и тем более не перевозить ее с места на место.

И в завершение этой главы — классификация пищи «по благородству»

Вслед за античными философами и врачами средневековые мыслители полагали, что мир состоит из четырех «первоэлементов» — земли, составляющей фундамент всего сущего, окружающей землю воды, находящейся над землей и водой сферы воздуха и, наконец, высшей сферы огня, в которой, собственно, существуют Бог и его ангелы. Таким образом, и эта мысль принадлежит собственно Средневековью, создавалась уверенность, будто все существующее на свете, как живое, так и неживое, располагается в виде пирамиды, повторяя собой пирамиду социальных отношений, хорошо известную в то время всякому. Мир строился по вертикали — чем выше, тем благородней, ближе к раю и Богу, и наоборот, чем ниже, тем сильнее сказывается плебейское начало, вплоть до того, что корни растений и подземные животные наверняка соседствуют с адом.

Таким образом, высшую ступень в этой причудливой иерархии занимали среди растений **фруктовые деревья**, чьи кроны купались в воздушной среде. Короли и владетельные князья всей Европы были немалыми охотниками до фруктов, более того, их покупали, порой не считаясь с ценой, предпочитая благородство низменной экономии, как о том свидетельствуют, например, счета венецианского городского совета. На втором месте в растительном царстве находились **ягодные кустарники**,

высоко поднимающиеся над землей. Ягоды подавали на стол, из них варили сиропы, желе, конфитюры. Но уже стелющиеся невысокие растения (земляника, лесные ягодники) заметно проигрывали в «благородстве происхождения», и на протяжении всех Средних веков мы нечасто видим их в меню аристократических обедов.

Еще на ступеньку ниже находились «**травы**» (herbes); к этой категории в Средневековье относились все растения со съедобными листьями, плодами или стеблем (горох, бобовые, капуста, мята и т. д.). Но если ароматные травы использовались в виде приправ и до нашего времени дошло немало очень любопытных рецептов с их участием, собственно овощи в среде знати не пользовались особой любовью. Из них варили супы или делали приправы к мясу, но овощные блюда как рядовые и не особенно привлекательные разнообразием не отличались. Наоборот, в среде крестьянского населения именно овощи составляли основу рациона, к которому добавлялся неизменный хлеб и (по случаю) кусочек мяса или сала.

Еще ниже в этой причудливой иерархии находились овощи, съедобные части которых вырастали непосредственно из земли (салат, шпинат и т. д.). «**Корни**» (или на языке того времени raves — морковь, репа) и вовсе были пищей для бедных — в самом деле, какой интерес могли представлять из себя эти вечно испачканные в земле толстые и грубые отростки, едва ли не соприкасавшиеся с царством Сатаны. И, наконец, париями растительного мира считались «**клубни**» — дурно пахнущие **лук, чеснок и лук-шалот**. Несмотря на то что их аристократы их все же ели (но только вареными, в составе супов, соусов или даже пирогов), любовью эти растения не пользовались.

С той же меркой средневековый человек подходил и к мясу — высшую иерархическую ступень занимали мелкие пичужки, наверняка летавшие неподалеку от Господнего престола, за ними по убывающей следовали нежный каплун, затем более грубая курица, утка, гусь, теленок, корова (причем говядина полагалась годной скорее для бесчувственного крестьянского желудка, чем для изнеженного аристократического), баран и, наконец, вечно валяющаяся в лужах свинья.

О том, что вера в подобную классификацию действительно существовала, свидетельствует, в частности, новелла Саббатино дельи Ариенти (XV век, Италия) о крестьянине, воровавшем персики у богатого соседа. Поймавший его богач разразился длинной нравоучительной речью, в которой настоятельно советовал воришке питаться луком и чесноком, «как то ему написано на роду», оставив фрукты людям более высокого

происхождения.

Автор анонимного кулинарного трактата начала XV века придерживался того же мнения[20]:

«Следует отметить, — пишет он, — что существуют пища более подходящая и приспособленная для потребления персонами знатными и богатыми, живущими в праздности, как то куропатки, фазаны, курицы, каплуны, зайцы, козлята и кролики, с каковыми используют приправы, весьма многочисленные и разнообразные, и другие, подходящие людям крепкого склада, зарабатывающими на хлеб своим трудом, как то говядина и баранина, соленая свинина, оленина, горох, бобы, овсяный а также пшеничный хлеб».

Глава 4
Грех чревоугодия

Gula! Это латинское слово, значащее «обжорство, чревоугодие», органически вошло в старофранцузский язык и просуществовало почти до начала Нового времени. Один из отцов церкви, Амвросий Медиоланский (ок. 340 — 4 апреля 397), высказался на этот счёт совершенно недвусмысленно: «*Едва явившись в этот мир, пища положила начало его концу*». Средневековые богословы склонялись к мысли, что чревоугодие, будучи само по себе простительным грехом, способно привести к подлинно роковым последствиям. Обильная еда и в особенности выпивка развязывают языки, разгоряченная компания паясничает, непристойно жестикулирует, сыплет непотребностями и богохульствами, распевает пошлые песенки и наконец впадает в животное отупение. Таким образом папа Григорий Великий определял «*пять отвратительных отпрысков*» угождения чреву. Однако грех пустословия есть только начало и вполне способен смениться по-настоящему гибельными последствиями. Таковы гнев, зависть и, наконец, безудержное стремление к роскоши (luxuria) — смертные грехи, увлекающие христианина в пучину ада. Доктор Парижского университета, богослов и политик Жан Жерсон (1363–1429) в свою очередь указывал, что избыток еды (в особенности щедро приправленной восточными пряностями), как и избыток вина, распаляет половое влечение, чревоугодию наследует плотский грех. Потерявший разум пьяница хватается за нож и совершает убийство. Жаждущий богатых блюд и тонких вин чревоугодник выходит за рамки положенного Богом, разрушая тем самым установленный Им на Земле порядок, создавая угрозу государству… Ситуация зашла так далеко, что само слово «обжора» (gloz, glot или glou — на языке той эпохи) стало обозначать дебошира, человека опасного и непредсказуемого нрава. Форма женского рода — gloute — кроме всего прочего получила значение «нимфоманки», «проститутки», женщины, не отличающейся пристойным поведением.

Миниатюры и стенные росписи церквей являют нам огромное множество пугающих и отталкивающих изображений чревоугодников. Вот обжора с раздутым животом, словно собака, обгладывает кость, вот худой и жилистый пьяница жадно припал к стакану. Вот еще один скачет во весь опор на свинье (символе угождения чреву)[21], сжимая в одной руке кусок мяса, в другой бутыль с вином. Подобный способ изображения был простейшим

способом донести до паствы необходимую истину: чрезмерная тяга к еде и вину смертельно опасна, как для тела, так и для души!

Как известно, Данте в своей «Божественной Комедии» поместил чревоугодников в третий круг ада, где они вечно пребывают под холодным дождем. Сходясь в том, что обжоры и пьяницы с необходимостью попадают во владения дьявола, церковники, однако, так и не смогли договориться, какое наказание положено им после смерти. Чаще всего предполагались муки Тантала — голод и жажда у щедро накрытого стола, добраться до которого вчерашним обжорам не позволяют демоны. Подобное изображение мы видим на фреске, принадлежащей кисти Буонамико Буффальмакко (церковь Сан-Джиминьяно, Тоскана). Еще один вариант: демоны силой кормят их ящерицами, лягушками или змеями. И, наконец, дьявол сам выступает в роли чревоугодника, пожирая свои жертвы, или же полчище демонов жарит их на сковородках и варит в котлах — выражение «дьявольская кухня» проникло и в русский язык. Инфернальная пара Gula-Luxuria (обжорство и роскошь) дожила до Нового времени. Впрочем, забегая вперед, стоит сказать, что все эти страшные рассуждения не производили на паству особого впечатления и средневековая кухня с церковным идеалом не имела ничего общего. Посмотрим, как и почему это произошло.

Рождение доктрины

В иудаизме — религии, ставшей родоначальницей христианства, — понятия чревоугодия не существовало. О нем также не упоминают книги Нового Завета, что, по-видимому, служит очень весомым доказательством в пользу утверждения, что в первоначальном христианском учении оно также отсутствовало. Ничего удивительного в этом нет — для бедняков, тайком собиравшихся в катакомбах и вынужденных делить скудную трапезу с еще более нищим собратом, далее ограничивать себя в пище было почти невозможно.

Развитие доктрины о семи смертных грехах, и в частности о грехе чревоугодия, начинается около IV века н. э. в среде египетских отцов-отшельников, ставших родоначальниками монашеского движения, позднее охватившего всю Европу. С точки зрения этих строгих аскетов, спасавшихся в пустыне от суетности окружающего мира, греховным и запретным представлялось все, связывающее их с телесным началом в человеке: семья и родственные отношения, женщины, праздники, красивая удобная одежда, и наконец — обильная трапеза. Все вышеперечисленное

полагалось не чем иным, как дьявольским искушением, препятствовавшим вечному спасению, а единственно правильным образом жизни считался тот, что вел к изнурению и, наконец, умерщвлению грешной плоти.

Св. Евагрий, создатель доктрины о смертных грехах. Тадеуш Авременч Св. Евагрий — Армянские жития св. отцов (CSCO), Jerusalem Arm. Patr. 285 fol. 778, ок. 1430 г.

Первый отчетливый и ясный список из восьми пороков или восьми смертных грехов, обрекающих человека на вечное проклятие, датируется 365 годом н. э. Он принадлежит перу монаха Евагрия Понтийского и носит название «О восьми злых помыслах»[22]. Согласно учению Евагрия, «*Есть восемь всех главных помыслов, от которых происходят все другие помыслы. Первый помысел чревоугодия, и после него — блуда, третий — сребролюбия, четвёртый — печали, пятый — гнева, шестой — уныния, седьмой — тщеславия, восьмой — гордости. Чтоб эти помыслы тревожили душу, или не тревожили, это не зависит от нас, но чтоб они оставались в нас надолго или не оставались, чтоб приводили в движение страсти, или не приводили, — это зависит от нас*». Таким образом, тяжесть грехов излагается по возрастающей: от легчайшего из них — угождения чреву — до

смертельно опасной для христианина гордыни и заносчивости. С другой стороны, в этой схеме Γαστριμαργία — грех чревоугодия, начинающий список, может рассматриваться как родоначальник прочих грехов — учение о таковой зависимости, как мы уже видели ранее, в Средневековую эпоху получило свое окончательное развитие.

Иными словами, изначальная доктрина Смертных грехов имела следующий вид:

1. Γαστριμαργία (gastrimargia) — **чревоугодие**.
2. Πορνεία (pornia) — **блуд**.
3. Φιλαργυρία (philargiria) — **сребролюбие**.
4. Λύπη (lipi) — **печаль**.
5. Ὀργή (orï) — **гнев**.
6. Ἀκηδία (akēdia) — **уныние**.
7. Κενοδοξία (kenodoxia) — **тщеславие**.
8. Ὑπερηφανία (hyperēphania) — **гордыня**.

Таким образом, в обязанность доброму христианину (а в особенности — монаху) вменялось изо дня в день, до самой смерти неустанно следить за тем, что подается на стол, категорически отказывая себе в любой пище или напитке, способных доставить греховное удовольствие своим внешним видом, вкусом или запахом. В качестве идеального способа питания предлагался пожизненный пост.

На Запад учение о восьми смертных грехах (и, конечно же, о чревоугодии, открывающем этот список), по всей видимости, принес Иоанн Кассиан, основатель первых монастырей в Римской Галлии, после чего в западном христианстве оно становится общепринятым, а окончательную форму ему придает папа Григорий Великий (ок. 540–604 гг.). В одном из своих трудов — «Комментарии на Книгу Иова» — Григорий, располагая грехи по убыванию, начинает со смертельно опасной Гордыни (Superbia). Чревоугодие занимает в этом списке предпоследнюю — шестую позицию:

1. Superbia (гордыня).
2. Invidia (зависть).
3. Ira (гнев).
4. Acedia (уныние).
5. Avaritia (сребролюбие).
6. Gula (чревоугодие).
7. Luxuria (блуд).

Эта семеричная схема стала каноном западного христианства, в то время как Восток сохранил верность системе Евагрия.

Четвёртый Латеранский Собор (1215 г.), постановив

необходимость для всех верных христиан исповедоваться хотя бы один раз в год, положил в основу исповеди специальный вопросник, основой которого являлось учение о Семи Смертных Грехах. И наконец, широкие массы населения окончательно приняли это учение в XIII веке. Произошло это через посредство нищенствующих орденов — францисканского и доминиканского, созданных как раз в это время и ставивших себе целью воспитание населения в духе христианской добродетели. Впрочем, стоит упомянуть, что семеричная схема к этому времени подверглась очередной коррекции, и чревоугодие, поднявшись на одну ступеньку, заняло пятое место в череде:

1. Гордыня.
2. Скупость.
3. Гнев.
4. Блуд.
5. Чревоугодие.
6. Зависть.
7. Лень.

В каковом состоянии учение о Смертных Грехах удержалось в католицизме до нашего времени.

Теоретизирование и реальность

Однако недостаточно было создать новую доктрину, ее обязательно следовало обосновать, опираясь на тексты священных книг, — и вот здесь возникали сложности. Как было уже сказано, заповеди, осуждающей чревоугодие, не существует ни в Ветхом, ни в Новом Завете. Ни Моисей, ни Христос ни единым словом не касались этой темы, так что, хочешь не хочешь, приходилось изыскивать косвенные указания, которые можно было при желании истолковать в нужную сторону.

В частности, если Исав продал право первородства за чечевичную похлебку[23], не значит ли это, что чревоугодие осуждается Библией? А если Ной, помутившись рассудком от выпитого вина, предстал перед сыновьями в непристойном виде, не значит ли это осуждение пьянства[24]? Да и сам первородный грех (обычно толкуемый как проявление гордыни и неповиновения воле Всевышнего) не был грехом чревоугодия? В самом деле, Адам и Ева *вкусили* от запретного плода. А сумей они обуздать свой бессмысленный аппетит — возможно, человечество и до нынешнего времени прогуливалось бы по райским кущам?

Новый Завет представлял для толкователей куда больше возможностей. Несмотря на то, что Евангелия содержат указания совершенно противоположного рода (в частности, слова Христа

«*Не то, что входит в уста, оскверняет человека, но то, что выходит из уст, оскверняет человека*» (Мф. 15:11), святые отцы Раннего Средневековья с уверенностью указывали на эпизод, где Христос отвергает предложение дьявола обратить камни в хлеба и тем самым утолить мучительный голод. В современном богословии этот эпизод чаще толкуется как притча о свободе воли и возможности сопротивления дьявольским козням, но в те времена воспринималось именно как противопоставление пищи духовной и телесной, при безусловном превосходстве первой.

Еще одним подтверждением выступало изречение Св. Иоанна Бого-слова «*Ибо всё, что в мире: похоть плоти, похоть очей и гордость житейская, не есть от Отца, но от мира сего*». (1-е соборное послание Св. Иоанна Богослова 2:16). Не совсем ясное выражение о «похоти плоти» с уверенностью толковалось как соединение грехов чревоугодия и сребролюбия — которые, как мы уже видели, воспринимались в Средневековье как взаимообуславливающие и взаимозависимые.

И, наконец, важнейшим из доказательств служили слова св. Павла: «*Ибо многие, о которых я часто говорил вам, а теперь даже со слезами говорю, поступают как враги креста Христова. Их конец — погибель, их бог — чрево, и слава их — в сраме, они мыслят о земном*». (Послание к Филиппийцам, 3:18–19).

Впрочем, даже самые пылкие адепты католической церкви отдавали себе отчёт в том, что требовать от всей Европы пожизненной аскезы и умерщвления плоти было не просто бессмысленно и невыполнимо, но прямо опасно (не будем забывать, что вплоть до времен Высокого Средневековья западная цивилизация жила в постоянном страхе перед варварскими нашествиями). Реалии времени диктовали свои условия, им была сделана первая уступка: отныне от верующего христианина за столом требовалась определенная сдержанность, умение подавить в себе стремление к роскоши и избытку. Однако сам собой появлялся вопрос: что считать необходимым, а что избыточным и потому подлежащим запрещению? Правила Св. Григория на этот счет были исключительно строгими.

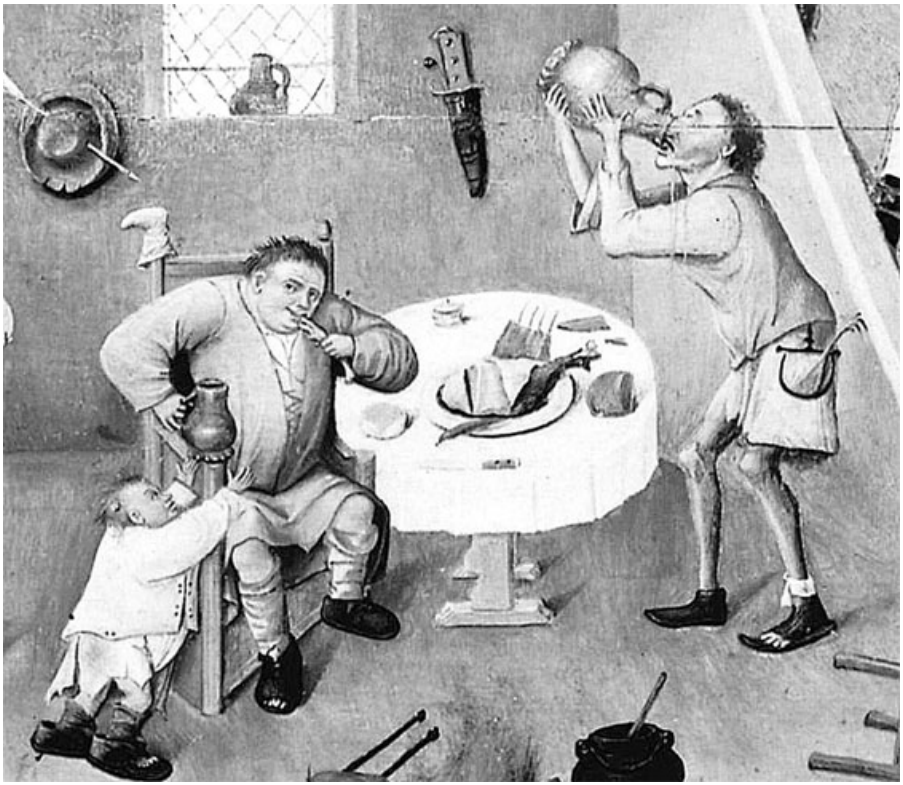
В частности, запрещалось съедать и пить более, чем было совершенно необходимо для поддержания в себе сил и способностей для ежедневного труда. Более того, и еде, и полагающимся к ней напиткам следовало быть самыми простыми и незатейливыми, запрещалось заниматься какими-либо кулинарными ухищрениями, изыскивать для себя редкости и деликатесы. Нельзя было есть в неурочное время или ожидая основного блюда, закусывать тем, что стоит на столе. Запрещалось набрасываться на еду, смаковать съеденное и

выпитое, наслаждаясь его запахом, видом и вкусом.

Короче говоря, истинно верующему христианину вменялось в обязанность относиться к еде как к некоему чисто механическому процессу, нужному исключительно для того, чтобы поддержать в себе жизнь, и ни в коем случае не испытывать от еды или питья греховного удовольствия. Несложно разглядеть в этих постановлениях типично монастырские требования. Однако если в хижине отшельника или в монастырском затворе они — пусть с натяжкой — все же могли осуществиться, попытка внедрить их в сознание всего народа с необходимостью закончилась крахом.

Распространяясь из своего ближневосточного центра, новая религия приходила не на пустое место, но в земли, где уже существовали многовековые традиции, государственность, обычаи и установления. «Улучшить» своих новых адептов католическая церковь была в состоянии лишь до той степени, до которой они могли и желали «улучшиться». Спору нет, христианство смягчило нравы и в плане культурном и моральном ознаменовало серьезный шаг вперед. В частности, исчез чисто языческий институт многобрачия, прекратились кровавые жертвоприношения животными и людьми, остались в прошлом многие варварские обычаи, но дальше этого дело не пошло. Средневековая Европа, приняв внешнюю обрядность новой религии, почти не изменила своей духовной сущности.

Интуитивно отдавая себе отчет в невозможности мгновенно уничтожить устоявшиеся обычаи, католическая церковь шла на многочисленные (конечно же, временные) послабления для новых адептов — вплоть до их перевоспитания в новом духе. Смягчая первоначальную строгость, терпя многочисленные мелкие нарушения, миссионеры новой религии справедливо полагали, что лучше в чем-то уступить, чем потерять все, и лучше поначалу приспособиться к местным традициям, суметь внедриться в среду и наконец, приучить население повиноваться новым образцам. Миролюбивый характер первоначального христианства позволял даже закоренелому грешнику примириться с Богом посредством раскаяния, поста, молитвы, паломничества к святым местам или с помощью иных обрядов подобного рода.



Иероним Босх. Чревоугодие (фрагмент) — Семь смертных грехов и Четыре последние вещи. Ок. 1475–1480 гг. Музей Прадо, Мадрид

Однако хорошо известно, что нет ничего столь постоянного, как временные установления. Шло время, уходили из жизни самоотверженные проповедники новой веры, и победившая церковь все больше заполнялась местными уроженцами, не видевшими ничего предосудительного в привычном образе жизни. Процесс, таким образом, шел в обратную сторону от желаемого: вместо того, чтобы постепенно изменить менталитет своей паствы, церковь сама пропитывалась местными обычаями и традициями, превращаясь в типично феодальное образование с собственной армией, политикой и писаным законом; процесс, приведший в конечном итоге к ее кризису и современной реформации.

Три сословия в их отношении к пище

Дворянская роскошь

Известно, что традиции дворянского сословия Франции формировались на стыке обычаев Рима и захвативших Галлию варварских племен. Из варварской же среды пришло отношение к отменному аппетиту как прямому показателю рыцарской силы и удали. Вспомним былинных богатырей, которые в один присест съедают жареного быка и запивают жбаном вина или пива. Огромные пиры, где гостям подавались самые изысканные и дорогие блюда, блеск и роскошь должны были утверждать власть и богатство хозяина дома. Более того, обычай требовал, чтобы количество и качество еды, употребляемое каждым, находилось в соответствии с его социальным статусом — чем выше было его положение на социальной лестнице, тем богаче и обильней становилась его порция. Таким образом, дворянский обычай шел прямо вразрез с церковными требованиями сдержанности и скромности.

Кроме этой, скажем так, «показательной» функции обильная еда имела и чисто практическое значение для профессионального военного, каковым на всем протяжении средневековой истории был дворянин. Действительно, тяжелые доспехи и вооружение требовали недюжинной физической силы, обеспечить же ее можно было только обильными трапезами с большим количеством жиров и мяса.

Пытаясь воздействовать на свою непослушную паству, духовные лица указывали на то, что обжорство и пьянство аристократов умаляют порции нищих и больных, которым, по обычаю, должны были отправляться остатки дворянских трапез. Проповедники с кафедр проклинали обжорство и пьянство знати, сравнивая чревоугодников с богачом из притчи о Бедном Лазаре (Лк. 16:19–31). Многочисленные нравоучительные Библии украшались миниатюрами, изображавшими Богача за столом, уставленным яствами, и Нищего, который подбирает крошки со стола, и затем — того же Богача в адском котле и Нищего в раю. Во времена Позднего Средневековья, когда постепенно менявшийся общий настрой приучал ценить чужой труд и время, любителей поесть и выпить упрекали в том, что они бессмысленно растрачивают богатство, нажитое потом и кровью бедняков. Ничто не помогало — единственной разницей стало то, что в это время к армии аристократов присоединились нувориши, столь же рьяно растрачивающие свое состояние на еду и питье, стремясь ни в чем не уступать высшей знати.

Дворянство в массе своей оставалось глухо ко всем воззваниям. Конечно же, из его среды порой выделялись отдельные подвижники, ограничивавшие себя в пище и питье во имя вечного спасения, но подобные случаи во все времена

оставались единичными. Так, среди французских королей один лишь Людовик Святой, устраивая роскошные пиры, как ему и полагалось по званию, питался исключительно скромно, порой отказывая себе в мясе и вине.

Подавляющее большинство представителей высшего сословия были далеки от того, чтобы впускать попов в свою повседневную жизнь, становясь де-факто в подчиненное к ним положение. Церковная власть, по мнению большинства, должна была заканчиваться на пороге церкви, отнюдь не вмешиваясь в частную жизнь своей паствы, а для того, чтобы откупиться от божьего гнева, существовали проверенные средства — посты, молитвы или даже деньги в виде милостыни профессиональным нищим и щедрых пожертвований на церковь. Богу принадлежало Богово, но и о кесаре, как известно, не следовало забывать[25].

Жирен, что каноник, или Обжорство духовных

Существует известная протестантская карикатура, где каноник с раздутым животом жадно припал к бочонку с вином. Надпись под рисунком гласит «Выпью за всех!»[26]

С точки зрения основателей многочисленных католических орденов, монашеский образ жизни воспринимался как добровольная жертва перед Богом, желание ради торжества веры наложить на себя особые ограничения, выходящие за пределы обыденного. Среди таких ограничений обязательным был пожизненный пост, как мы уже видели, восходящий к очень ранней христианской традиции. Мотивировалось это тем, что вплоть до потопа человечество вело строго вегетарианский образ жизни, мясо же (как и вино) было разрешено спасшимся на ковчеге «*ибо помышление сердца человеческого — зло от юности его*». По мнению многих церковных деятелей, после того, как прозвучат трубы Страшного Суда, навсегда освободившееся от греховности и смерти человечество навсегда вернется к непорочной вегетарианской диете. Кроме того, полагалось, что мясо и жир способны разжечь половое влечение, которое монаху требовалось раз и навсегда в себе подавить. Дело доходило до того, что статут атрижского ордена, отличавшегося особенно строгим уставом, требовал от своих членов немедленно покидать кухню, если там готовились мясо, кости и жир.

Однако, соглашаясь в этом пункте, отцы-основатели монастырей и орденов дальше резко расходились между собой в том, насколько строгим должно быть это ограничение. В частности, Св. Бенедикт, положивший начало ордену, позднее

названному его именем, позволял есть мясо тяжелобольным, в то время как орден картезианцев, категорически его отвергая, запрещал также рыбу — она допускалась только в качестве праздничного блюда. Впрочем, в одной из его ветвей (клюнийцы) рыбу позволяли, но только дешевую… иными словами, ситуация запутывалась до крайней степени. Ничего удивительного в этом не было — речь шла исконно о подвиге во имя веры, и ясное дело, этот личный, продиктованный душевным порывом подвиг каждый понимал по-своему.

Следует заметить, что эта чрезмерная строгость в самом клире особого энтузиазма не вызывала. Авторы нижеприведенных цитат жили во времена Раннего Средневековья и зачастую оставались неизвестными, но резкость их высказываний говорит сама за себя. Так, некий монах из аббатства Лигуже оставил после себя следующий тезис: «*Если Киринеянин*[27] *и способен питаться лишь вареными травами и перловым хлебом, то к этому его приучила природа и необходимость. Но мы, галлы*[28]*, не в состоянии вести ангельский образ жизни*». Анонимная «Книга Сидрака» (ок. XIII века) вопрошает: «*Неужто грешно употреблять любую пищу?*». И, наконец, опровергая довод о том, что мясо разжигает половое влечение, известный богослов времен Средневековья Гильом де Провен утверждал, что «*из опыта всех, кто это знает, именно молоко, масло и сыр разжигают сладострастие сильнее, нежели мясо животных*».

Статут 1254 года запрещал монахам-картезианцам есть мясо, без права нарушать это постановление под каким-либо предлогом. Отвергнуто было даже предложение папы Урбана IV в виде исключения позволить его для тяжелобольных. «*Если больные начнут есть мясо, то следует опасаться, что многие другие тоже захотят счесть себя заболевшими, а если они больны на самом деле, захотят воспользоваться своей болезнью. Больница будет постоянно полной, а церковь — пустой…*». Они знали свой контингент, проницательные руководители ордена!

Впрочем, как известно, для любого закона всегда найдутся не менее законные основания, чтобы его не исполнять. Когда проходил первый порыв, многие из новообращенных начинали тяготиться монастырскими строгостями и тосковать о привычном образе жизни. Умирал прежний настоятель, на его место приходил другой, куда более либеральный, в неприступной ранее стене запрета появлялась щель — и дальше все приобретало уже необратимый характер. Мясом стало можно и даже нужно лакомиться после кровопускания, во время путешествия по морю (у кармелитов), по воскресеньям, в случае если за столом находится важный гость… в конечном итоге, к началу XIV века

прежние запреты были забыты прочно и окончательно, и монахи принялись вволю угощаться говядиной, свининой, жареной или печеной птицей и прочим в том же роде. Ситуация повторялась с пугающей закономерностью, новые и новые ордена, вначале объявлявшие о желании вести нищенский образ жизни, через два-три поколения уже не отличались от всех остальных.

«*Жирен, что каноник*» во французском языке превратилось в пословицу. Ханжество духовных, которое поносили и высмеивали многочисленные куплеты и фаблио, не появлялось на пустом месте. Упрощенный подход к делу, характерный для авторов XVIII века, и вслед за ними советских историков (религия как сознательный обман), пожалуй, следует считать несколько некорректным. Не будем забывать, что духовенство того времени состояло из глубоко верующих людей, да и странно было бы в Средние века ожидать чего-то иного. Читая сохранившиеся дневники и письма духовных лиц того времени, мы не найдем в них ни намека на цинизм или насмешку в отношении религиозных воззрений. И простой монах, и епископ прекрасно понимал, что, потакая сиюминутным желаниям, он рискует спасением своей души.

Другое дело, что ревнителей, готовых положить на алтарь веры свою (а заодно и чужую) жизнь, во все времена было немного. Абсолютное большинство представителей духовного сословия славились трезвой рассудительностью и достаточно твердым характером, чтобы отличать веления Бога от мнения того или иного толкователя Священного Писания. В случае, если один святой требовал воздержания от мяса, а другой не менее святой его позволял, стороннему слушателю представлялась отличная возможность выбрать тот путь, который он считал для себя наилучшим, оставаясь в собственных глазах совершенно честным и искренним католиком. Другое дело, что для подавляющего большинства мирян, требовавших от духовного сословия евангельской чистоты и строгости нравов, подобное действительно представлялось казуистикой и притворством, что вкупе с упадком нравов и погоней за роскошью, характерными для Осени Средневековья, немало посодействовало тогдашнему кризису церкви.

Мужицкий рай: страна бесконечного изобилия

Далёко в Море-Океане,
Отплыв с испанских берегов,
Достигнешь ты страны Кокани —
Щедрейшего из всех краёв!

Господский (и жреческий) рай, сведения о котором мы черпаем из литературных и теологических источников прошлых эпох, лишь вскользь упоминает о еде. Оно и ясно: для аристократа или служителя богатого храма ломящиеся под тяжестью яств и напитков столы были чем-то разумеющимся само собой, той частью обыденной жизни, которая «другой не бывает». Центральной темой выступают скорее вечная весна и вечная молодость, отсутствие войн и болезней, пышные цветы и деревья. Господский рай похож на средневековый сад любви — здесь все прекрасны, звучит чудесная музыка и вечно благоухают цветы.

Рай земледельца уже в самое раннее время был совершенно иным. Первые сведения о нём донесли нам древнегреческие комедиографы V века до нашей эры Кратес (комедия «Дикие звери») и Ферекрат («Персы», «Амфиктионы»). Их Золотой век утопичен и притягателен: то были времена, когда реки из супа несли в своём течении куски вареного мяса, рыбы сами собой являлись в дома счастливых долгожителей и, аккуратно изжарившись в очаге, ложились в тарелки, ветки деревьев сгибались под тяжестью эгинских пирогов[29] и кусков козлиного сычуга, печёные жаворонки падали в руки. Весьма аппетитная утопия, не правда ли?

До нынешнего времени невозможно с достаточной точностью ответить на вопрос, обязана ли страна вечного изобилия — Кокань или немецкая Шлараффия — своим происхождением этой старинной утопии, продолжалась ли традиция с античных времен или, на какое-то время забывшись, возникла снова, уже в новых исторических условиях. Фольклор античности и Раннего Средневековья сравнительно мало изучен, да и сама сохранность источников, содержащих запись народных притч, фаблио, сказок и песен, оставляет желать лучшего. Так или иначе, имя страны Кокань[30], изменённое на латинский лад — «Кукания», впервые появляется в известном сборнике песен немецких бродячих школяров «Carmina Burana» (ок. 1225–1250 гг.).

Раз появившись на свет, страна Кокань уже не сходит со страниц средневековых манускриптов; Жан Делюмо, специально посвятивший себя этой теме, насчитал в одной Франции не менее 12 вариантов этого мифа, в Италии их было уже 33, в Германии — 22 и, наконец, в Голландии и Бельгии — 40. Страна вечной молодости и бесконечного изобилия, Кокань лежит где-то посреди Атлантики[31], куда корабль попадает, гонимый жестоким штормом, и морякам (в одном из вариантов легенды) приходится буквально проедать себе дорогу сквозь аппетитную

гору из печеного теста, загораживающую им путь. Здесь дома сложены из пирогов, с деревьев свешиваются жареные гуси и каплуны, фрукты растут исключительно в виде цукатов, и даже собачьи поводки и лошадиная упряжь сделаны из связок колбас. Здесь реки текут вином, пивом и мёдом, а добрый король Кокани живет в сахарном замке. Здесь бьёт ключ вечной молодости, и смелые и добрые жители не знают болезней и смерти. Впрочем, у Кокани есть одна особенность: покинув эту страну, ты уже никогда не найдёшь к ней дороги.

Явление коканьского мифа совершенно логично и объяснимо. Обратим ещё раз внимание на дату — 1250 год. К середине XIII века обозначились первые признаки жесточайшей экологической катастрофы, раз и навсегда похоронившей относительное благополучие Высокого Средневековья. Отучить же человека, постоянно испытывающего недостаток жиров, витаминов и просто недостаток полноценных вкусовых ощущений, от мыслей о еде и питье, от удовольствия при виде накрытого стола было попросту невозможным. Таким образом, и в среде простонародья попытки борьбы со смертным грехом чревоугодия закончились сокрушительным поражением. Чего, в конечном итоге, и следовало ожидать.

Борьба с доктриной в эпоху гуманизма. Новое мышление новых времен

Уже к началу XIII века церковные мыслители, кроме, пожалуй, самых твердолобых, постепенно стали понимать, что доктрина не работает. Отсутствие интереса к пище не удавалось привить даже в среде монашества — не говоря уже о куда более многочисленном светском населении. Хочешь не хочешь — приходилось признавать, что высокое общественное положение с необходимостью требует для своего утверждения обильных и пышных пиров, что удовольствие от хорошего обеда неискоренимо, и наконец — что совместная пища и питье объединяют и сплачивают людей.

В церковной среде стали раздаваться голоса, напоминавшие о том, что ни Христос, ни его апостолы отнюдь не чурались накрытого стола, что еда сама по себе не может быть ни грешной, ни праведной, вопрос лишь в том, как к ней относиться. Фома Аквинский, великий мыслитель XIII века, заложивший основы современной католической философии — томизма и неотомизма, — справедливо указывал, что получать удовольствие от съеденного и выпитого есть чувство совершенно естественное, иными словами, угодное Создателю, и нездоровое недоедание

является не меньшим грехом, нежели обжорство. Таким образом, вопрос состоит лишь в том, чтобы в погоне за обильной и вкусной пищей не уподобить себя животному.

Пылкий и красноречивый Жан Жерсон, глава Парижского университета, представитель нарождавшегося в те времена учения — гуманизма, — справедливо указывал, что насильственное удержание уставшего, голодного человека от пищи способно породить грехи много худшие, чем чревоугодие само по себе: гнев и зависть жертвы и гордыню моралиста, возомнившего себя особым, отмеченным печатью божественной благодати существом.

Мари-Лан Нгуен (фотограф). Жозеф Фелон. Статуя Жана Жерсона, вторая половина XIX в. (Сорбонна, Париж)

Во времена Осени Средневековья (XIV–XV вв.) общественное мнение в церковных, а затем и в светских кругах решительно положило себе основанием определять чревоугодие как переедание и пьянство — и определение это дожило до наших дней. Многочисленные «Зерцала»[32] для принцев тех времен ненавязчиво проводили аналогию между жадностью к пище и тиранией, сосущей кровь из подданных. Идеалом короля становился Св. Людовик, действительно отличавшийся крайней воздержанностью в пище.

Еще одним последствием «нового мышления» стала особая требовательность к застольным манерам. Мысль здравая — тот, кто не теряет возможности трезво рассуждать, не уподобится свинье. Под пером поэта Эсташа Дешампа, верного соратника короля Карла VI, оживал настоящий бестиарий обжор и выпивох. «*Ибо один чавкает будто свинья, другой — другой гримасничает ровно обезьяна…*». Родившись в среде высшей аристократии, застольный этикет постепенно стал распространяться и на прочие сословия.

Новые правила запрещали хватать со стола лучшие куски, жадно глотать и давиться, шумно дуть на питье, говорить с полным ртом и т. д. Надо сказать, что подобная нравоучительная литература действительно получила широкое распространение, и достаточно быстро достигнутым результатом стало то, что удалось преодолеть с давних пор закрепившийся отвратительный обычай: во время пиров очищать желудок, чтобы продолжать есть и пить. Античные застольные манеры получали новую жизнь, философия и мысль сделали новый шаг вперед. Европа готовилась к Новому времени.

Часть II
Основные продукты

Глава 1
Хлеб

Раннее Средневековье. Эпоха Меровингов

В 476 году многовековому владычеству римлян пришел конец. Воодушевляла ли провинции мысль о вновь обретенной независимости? Да как сказать…

Целые народы были отброшены назад, в пучину первобытного варварства. В течение двух с половиной сотен лет — от последнего века античной эры и вплоть до воцарения Карла Великого — население бывшей римской Галлии забыло о вкусе хлеба. Словно в каменном веке, Галлия вновь перебивалась кашей и выпеченными в золе грубыми лепешками, муку для которых получали с помощью ручных мельниц.

За это время через нее успели прокатиться полчища гуннов Аттилы и салических франков, основавших здесь свое королевство. С севера постоянно угрожали викинги, из года в год грабившие побережье Северного моря. С юга наступали арабы, которым мало было завоеванной Испании и хотелось отодвинуть свои границы дальше к северу. Но хуже всего было то, что в Галлии не было собственного хлеба. В римскую эпоху его привозили из Британии (а при необходимости — из Испании или Северной Африки). К этому привозному хлебу галльские племена добавляли по своему обыкновению молотые в порошок ядра желудей и привычно ели эту горькую смесь. Римские гарнизоны, как водится, предпочитали пшеничный хлеб с отрубями, знать — по римскому же обычаю — ценила мягкий пшеничный хлеб. Теперь же все это исчезло, будто никогда и не бывало. Британия, раздираемая войнами между кельтами и англо-саксами, уже не могла, а возможно, и не желала обеспечивать соседнюю страну. В Испании хозяйничали арабы, они же полностью перекрыли торговым судам ход в Средиземное море — хлеб Северной Африки, таким образом, становился недостижим. Приходилось рассчитывать исключительно на собственные силы.

В довершение всех бед, за неимением иных богатств, гарантией власти и силы становилась сама земля с разбросанными по ней деревнями. Меровингские короли охотно раздавали ее в награду родне и военачальникам, желая таким образом обеспечить их верность и пожизненную службу на пользу суверена. Получалось с точностью до наоборот — через одно, максимум два поколения эти «феоды» начинали жаждать

независимости, а заодно и воевать друг с другом, стремясь увеличиться за счет соседа. Не забудем, что междоусобные войны того времени сводились большей частью к избиению «чужих» крестьян, вытаптыванию посевов и угону скота, чтобы таким образом обречь врага на голодную смерть.

Ко всем бедам добавлялось то, что франки — полукочевое племя, обеспечивавшее себя по большей части скотоводством, охотой, рыбной ловлей, ну и конечно же, грабежами, — не имели ни привычки, ни желания обрабатывать землю. Однако на сей раз выхода не было. Несмотря на самое отчаянное сопротивление воинской касты, правильное государственное управление было возможно только при оседлом образе жизни. Прокормить население целой страны мог только хлеб, другого выхода просто не было. Итак, Галлия (точнее, теперь уже Франция) скрепя сердце начала сеять. Первыми культурами на галльской земле стали полба, овес и ячмень, дававшие на выходе грубую муку, малопригодную для выпечки хлеба; зато культуры эти хорошо переносили мороз и засуху, нередкие на этой земле. Франция — не Египет, и даже не Испания, почвы здесь жесткие, на большую глубину проросшие переплетенными корнями деревьев и трав. Легкие деревянные сохи и бороны буквально чиркали по верхнему слою, не имея возможности прорезать дерн. Плохо вспаханная земля давала нищенские урожаи, вплоть до того, что на одно проросшее зерно приходилось два, ну в лучшем случае четыре новых! Ситуация напоминала порочный круг — при столь малых урожаях было невозможно держать достаточное количество скота, немногочисленные коровы и овцы давали слишком мало навоза для удобрения, не получавшая достаточного питания земля вновь приносила нищенские плоды — и так до бесконечности. По сути дела, две трети пахотных угодий приходилось держать под паром, чтобы в последующие годы получить с них хотя бы что-нибудь!

Голод был постоянным спутником. Собрав урожай в июне-июле, выплатив подати феодальному сеньору и отложив семена для будущего посева, крестьянин оставался с количеством зерна достаточным, чтобы кое-как протянуть до конца зимы. Весной приходил голод. Приходилось перебиваться желудями, зелеными овощами с огорода, самые бедные вынуждены были выпрашивать зерно для будущего посева у монахов, тем самым с каждым годом входя от них во все бóльшую долговую зависимость. Еще одним постоянным спутником крестьянина (не забудем, что в эти века к сословию землепашцев принадлежало до 95 % всего населения) был рахит. Костные останки людей Раннего Средневековья наглядно свидетельствуют о постоянном недоедании и связанных

с тем болезненных изменениях организма. Жизнь была тяжелой, да и сравнительно недолгой. В 13–14 лет жениться или выйти замуж, поскорее наплодить детей и к 30 с небольшим лечь в землю с полным сознанием выполненного долга. Человек, доживавший до сорока, считался Мафусаилом!

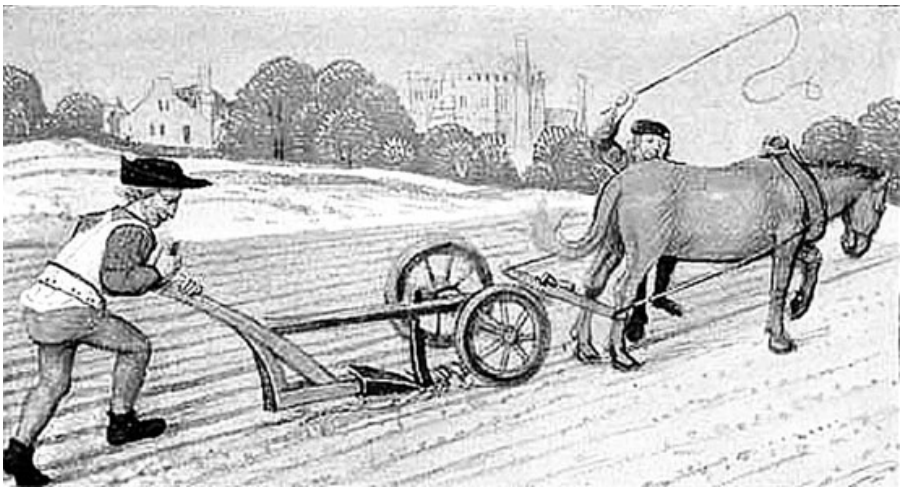
Нельзя сказать, что меровингские владыки совсем уже не обращали внимания на бедствия народа, но их власть зачастую не распространялась дальше сравнительно небольшой области. Но все же известно, что король Дагобер своим приказом установил максимум цен на продукцию городских булочников, обязав их продавать 12 хлебов (по 800 г каждый) за один парижский денье. Особого впечатления эта мера не произвела, так как сословие булочников в те времена было крошечным, и обеспечивали они большей частью дворы крупных феодалов и немногочисленных горожан. Однако, как говорят китайцы, «*даже самая длинная дорога начинается с первого маленького шага*». Этот шаг был сделан, однако, чтобы положить конец порочному кругу, нужен был технический прорыв, а вместе с ним — правитель нового склада. И он пришел вместе с рождением новой династии.

Ранее Средневековье. Эпоха Каролингов

Карл Великий получил свое прозвище не только потому, что умел красиво махать мечом, — на подобное и без него находились охотники. Это был по-настоящему дальновидный и умный правитель, умевший окружить себя разумными советниками, людьми нового склада и нового для своей эпохи образа мыслей. Он начал с того, что наголову разбил арабов (или, как тогда говорили, мавров), раз и навсегда ликвидировав для своей страны угрозу с юга. В качестве второго шага король запретил экспорт зерна, что также положительно сказалось на образе жизни его подданных, и установил твердый максимум цен на его продажу (мера хотя и спорная, но все же благие намерения власти были неоспоримы!).

Каролингское Возрождение! Как мало мы знаем о нем! У всех на слуху XVI век с его великими художниками, поэтами, скульпторами, в тени которых теряется куда более скромный кружок Карла Великого. А ведь он сделал для европейской цивилизации ничуть не меньше своих более именитых потомков. По всем монастырям, которым удалось уцелеть в огне войн и нашествий, искали рукописи римского времени, причем практичный монарх требовал не только творений поэтов и исторических документов, но и технических и медицинских трактатов. Кстати, в качестве курьеза можно заметить, что под

горячую руку какого-то монаха попал и кулинарный труд Марка Апиция, именно благодаря этому сохранившийся до наших дней.



Именно в то время, после многих веков забвения прозвучало слово «машина» (как сейчас сказали бы — «технология»). Вот оно! Маховик был запущен, два следующих века ознаменовались жадным интересом к забытым знаниям древних. Плуг Колумеллы — не легкая деревянная соха, а настоящий тяжелый плуг с железным лемехом и отвалом, способный вспороть даже самую неподдающуюся землю. Водяная мельница Витрувия, способная исполнять работу, превышающую возможности людей и животных. Во времена римской цивилизации эти изобретения по сути своей так и не были востребованы. А зачем? Ведь африканское зерно было и без того в восемь раз дешевле европейского, а чтобы его получить, землю достаточно было поковырять заостренной палкой. И к чему мельница, требующая нешуточных вложений, когда к услугам самого захудалого римского торговца было до восьми, а то и более рабов? По сути дела, можно без преувеличения сказать, что наш технологический век родился именно тогда — в эпоху Каролингов. Это первое Возрождение было не столь блестящим и ярким, как известное нам второе, но его чисто практические — инженерные, сельскохозяйственные и прочие столь же буднично-необходимые — наработки трудно переоценить. Время техники пришло. По-настоящему оно заявит о себе два века спустя, ознаменовав расцвет Высокого Средневековья, однако начало его следует искать в скромном кружке Карла Великого.

Однорычажный плуг. Неизвестный художник. Пахота. Часы св. Марии Девы и прочие службы. MS Add. 17012 f.3, ок.

1323 г. Британская библиотека, Лондон.

Высокое средневековье

Два века поисков и напряженной работы не могли не принести плодов. О «сельскохозяйственной революции» Высокого Средневековья у нас уже шла речь, но, думаю, следует повториться. Итак, первый технический переворот в истории средневекового человечества начинался в кузницах. Железные орудия, ранее дорогие и редкие, начали стремительно падать в цене, что позволило практически любому крестьянину обзавестись тяжелым плугом, способным подрезать дерн и переворачивать его, так, что корни растений больше не были помехой для качественной обработки земли. Вдруг оказалось, что французские поля при должной обработке не уступают своим плодородием испанским или египетским. Под зерновые стали распахивать даже тяжелые северные земли, ранее совершенно недоступные. Урожаи увеличились по разным подсчетам — от 2 до 4,5 раз, отныне на одно посеянное зерно приходилось до девяти новых! Коса, это новое для своего времени орудие, произвела настоящий переворот в технике уборки кормовых трав, что позволило сразу резко увеличить количество скота, а увеличившееся следом количество удобрений также положительно сказалось на плодородии почв. Конские подковы, позволявшие животным более не сбивать копыта на каменистых дорогах и полях, увеличили продолжительность их жизни и соответственно дали возможность дольше использовать одну и ту же запряжку. Хомуты и упряжь новой конструкции уже не сдавливали горло быкам и лошадям, но плотно лежали на плечах, позволяя с силой тянуть борону или плуг. Зазубренные серпы, бороны с железными зубьями — все это также облегчало ежедневный труд земледельца.

Короче говоря, если бы король Дагоберт каким-то чудом воскрес в середине XIV века от Рождества Христова, он не узнал бы свою страну. За три с половиной столетия население Франции возросло втрое, и каждому новому поколению находилось, к чему приложить руки, и находилось достаточно хлеба для каждодневного пропитания. Голод отступил. Несомненно, зависимость земледельца от капризов погоды и в это время все еще была достаточно сильной, историки подсчитали, что за 350 лет, на которые приходится высший расцвет Средневековой эры, случилось 89 неурожайных, так что ни у кого, принадлежавшего к крестьянскому сословию, не было шанса хотя бы раз в жизни не испытать на себе последствиянедоедания. И все же, до

настоящего голода ситуация не доходила. Бывало, что урожай пшеницы и ржи на корню губили поздние заморозки или выбивали дожди, и тогда населению приходилось перебиваться ячменем, овсяными лепешками или даже по старинке — мукой из желудей. Самым обездоленным иногда случалось питаться мышами, крысами и тому подобной малопривлекательной пищей, и все же бедствия Высокого Средневековья далеко отстояли от ужасов прошлых лет.

Именно в это время дрожжевой хлеб стремительно начинает «демократизироваться», превращаясь из роскоши, доступной только высшим феодалам, в каждодневную пищу всех французов сверху донизу, от короля до последнего бродяги. Среднестатистический житель страны в эту эпоху съедал до 1 кг хлеба в день, для тех, кто занимался тяжелым физическим трудом, количество это порой возрастало до 1,7 кг. Однако феодальное общество изменило бы самому себе, не преврати оно многочисленные разновидности хлеба в социальный «маркер», должный соответствовать положению каждого едока в иерархической системе общества. Итак, хлеб Высокого (а затем и Позднего) Средневековья разделялся на белый, серый и черный.

Белый хлеб (фр. pain blanc) изготовлялся из чистой пшеничной муки; мякоть у него должна была быть, согласно названию, снежно-белой, мягкой и воздушной. Только его и ничто иное желали видеть на своих столах дворяне и духовенство. По качеству зерна, тонкости помола, количеству и ячеистости сит для просеивания, а также по иным признакам белый хлеб разделялся на множество типов (историки насчитывают около двадцати), среди которых стоит назвать хлеб придворный (подававшийся на стол королю и высшим вельможам), хлеб папский, рыцарский, дворянский и, наконец, лакейский. Мимоходом стоит заметить, что даже лакейский хлеб по качеству своему во много раз превосходил то, что каждый день видел на своем столе крестьянин. Кроме того, существовал хлеб для определенных праздников: рождественский, пасхальный, хлеб сладкий, хлеб «двойной», похожий на современное сухое печенье, и т. д. Пшеничный хлеб для городского сословия изготовлялся из пшеницы грубого помола, возможно, с добавлением отрубей. Сами горожане прозвали его «желтком» (ср. фр. jaunet) по характерному желтоватому цвету мякоти. Парижский горожанин в своем дневнике называет три сорта городского хлеба: основной (ср. фр. de base), самого грубого помола и худшего качества, средний (ср. фр. pain festiz или pain de brode), как правило, домашней выпечки, предназначенный специально для того, чтобы его ели вместе с супом, и, наконец, собственно городской (ср. фр.

pain bourgeois).

Серый хлеб (ср. фр. pain gris) изготовлялся из смеси (ср. фр. méteil) пшеничной и ржаной муки, соотношение пшеницы и ржи в нем сильно варьировалось в зависимости от региона и возможностей конечного потребителя. Упоминания о нем сохранились в расчетных книгах городских богаделен, известно, что именно этот сорт хлеба получали в качестве ежедневного пропитания сироты и вдовы. Серый хлеб также был ежедневной пищей крестьянского сословия.

И наконец, **черный хлеб** (ср. фр. pain noir) из ржаной муки, зачастую с добавлением ячменя, овса и прочих низкосортных культур. Черным хлебом вынуждены были перебиваться самые обездоленные среди крестьян, а также городские нищие, просившие милостыню на церковных папертях.

В любом своем состоянии средневековый хлеб, как можно судить из сохранившихся документов и миниатюр, представлял собой «колобки» или же «полушария» весом приблизительно от 400 до 800 г, хотя известны были и полукруглые буханки весом до 2 кг. Хлеб не принято было есть «всухомятку», да и бутербродов в нашем понимании Средневековье не знало. Кусками хлеба вымачивали подливу, суп или даже вино. Само слово «суп» (точнее, в написании того времени souppe), как уже упоминалось, обозначало именно кусок хлеба, предназначенный для того, чтобы окунать его в жидкое блюдо. Уже позднее название это стало обозначать жидкость с плавающими в ней кусками хлеба (если угодно, крестьянскую «тюрю», прекрасно известную также в России) и затем собственно суп в современном понимании слова. Менее известно, что хлебный мякиш служил загустителем для средневековых соусов, что придавало им особую нежность и легкость, ныне слегка подзабытую.

Напомним также, что зерновые кроме хлебной выпечки использовались для **приготовления каш** — просяной, овсяной или ячменной для простолюдинов, и каш из мягкой пшеницы, воздушного риса и сливок, предназначенных для нежных аристократических желудков.

Несомненно, в семьях скромного достатка по-прежнему ели пресные лепешки из ячменя, проса или овса, однако эта практика постепенно уходила в прошлое. Если каша для Англии или для России стала едва ли не национальным блюдом, на французской земле она во многом уступила место дрожжевому хлебу.

Позднее Средневековье

Три века спустя творческий импульс, с которого начинался

расцвет Высокого Средневековья, был во многом исчерпан. По сути дела, Европа сама себя загнала в мальтузианскую ловушку — избыток населения и при том катастрофическое уменьшение свободных земель, которые можно было превратить в хлебные поля, а также стагнация, приверженность к старине и нежелание что-либо менять в образе жизни, положительно зарекомендовавшем себя еще при отцах и дедах. Однако при благоприятном стечении обстоятельств хрупкое равновесие могло бы сохраняться веками, а стагнация — развиваться медленно и постепенно, что оттянуло бы неизбежную катастрофу на неопределенный срок. Но Малый ледниковый период, последовавшие за ним голод и чума, а затем Столетняя война полностью разрушили это равновесие. Феодальный строй исчерпал возможности для дальнейшего развития. Наступала новая эпоха.

Жатва серпами. Жан Бурдишон. Жатва. Большой часослов Анны Бретонской Lat. 94984 f. 10., ок. 1505 г., НБ Франции, Париж.

Как несложно догадаться, начало позднего Средневековья характеризовалось повальным повышением цен на хлеб — основной продукт питания большей части населения страны. График ценовых колебаний хорошо изучен, так как с того времени сохранилось уже достаточно расчетных книг, частных документов и прочих свидетельств, по которым мы в достаточной мере можем составить себе представление о бедствиях, обрушившихся на страну. Единожды начавшись, вздорожание продуктов питания продолжалось вплоть до конца средневековой эры, локальные падения цен фиксируются лишь для тех лет, на которые выпадали краткие перемирия, а урожай выдавался

особенно хорошим, однако общей картины это не меняет.

Пропасть между образом жизни, присущим кучке богачей, и обнищанием подавляющего большинства населения продолжала расти. На смену старому дворянству приходили разбогатевшие на хлебных поставках купцы и смекалистые предприниматели, знаменовавшие своим появлением начало нынешней эры машин. Старое дворянство все еще сохраняло реальную власть над государством, однако золото постепенно уплывало в другие руки. Своеобразное соперничество между нуворишами, старавшимися сравниться с родовитой аристократией по образу жизни, роскошеству и, конечно же, изысканности и пышности блюд, встречало резкое противодействие, выразившееся в последовательном принятии нескольких «законов о роскоши», согласно которым изысканные блюда, и в том числе деликатесные сорта хлеба, отныне запрещались городскому сословию. Как и следовало ожидать, усилия законодателей пропали даром. Францию еще ждали времена кардинала Ришелье и Людовика-Солнце, однако «хлебный» вопрос так и не будет решен, и в конечном итоге погубит французскую монархию.

Основные культуры и хлебная география Франции

На средневековом французском языке любой злак именовался словом bled, и эти bleds были распространены на территории страны в разное время по-разному. Так, вплоть до XI века основной хлебной культурой являлась, по-видимому, **полба**, или на языке той эпохи «красная пшеница» (froment rouge, лат. spelta). Полба действительно является одной из разновидностей пшеницы с характерной особенностью: содержимое зёрен укрыто в исключительно прочную внешнюю оболочку, удалить которую невозможно ни посредством обмолота, ни при размалывании посредством зернотёрки. Хлеб из полбы получается довольно тяжёлым и грубым, и в то же время культура эта, в отличие от родственной ей мягкой пшеницы, способна расти даже на относительно бедных и плохо обработанных землях, устойчива она также и к почвенным заморозкам.

Так, согласно «Полиптиху» аббатства Сен-Реми (Реймс), составленному около 850 г., именно полбе отводилось 90 % монастырских пахотных земель, она же занимала до 68 % полей как зависимых, так и свободных держателей. Ту же картину мы видим в земельном реестре аббатства Сен-Жермен-де-Пре, составленном в 820 г. по приказу его главы, аббата Ирминона.

Документы, описывающие королевские владения в Сизуэне

и Аннапе, а также расчётные книги пикардийских и артуасских земель кроме полбы упоминают также «**озимый ячмень**» (ср. фр. escourgeon), который (так же как и полбу) сеяли в октябре-ноябре и снимали урожай в летние месяцы. Точно так же, как и полба, он был достаточно неприхотлив к погоде и качеству земли, однако использовался скорее для приготовления старинного пива с мятой и ароматными травами (ср. фр. cervoise) или для выпечки грубых лепёшек, служивших пищей для бедного населения города и деревни. Будучи скудно представленным на северо-востоке страны, в Шампани (около 12 % на крестьянских наделах, при полном его отсутствии на господской земле) ячмень, однако же, соседствуя с просом, которое в это время уже было представлено на южных землях, занимал огромные пространства на крайнем юге — в Лангедоке и Провансе, где земля достаточно бедна, а погода в летнее время стоит жаркая и засушливая.

И наконец, третьей по распространённости в это время была **рожь**, также высоко ценившаяся за неприхотливость. Отсутствуя лишь на крайнем юге, ввиду того, что эта культура, так же как и пшеница, с трудом переносит засухи, она занимала до 9 % площадей на крестьянских полях в уже упомянутом аббатстве Сен-Реми (Реймс) и была достаточно широко представлена в северных и центральных частях страны. Надо сказать, что уже в это время французские землепашцы освоили технику «смешанного» засеивания полей пшеницей и рожью в отношении 2:1 или 1:1 в разных регионах. Эта смесь, или как её называли, méteil (лат. mixtura), была хороша тем, что в случае, когда погода была особенно капризной и полба всё же частично вымерзала или гнила, всходила рожь. В лучшие годы урожай состоял большей частью из пшеницы — таким образом, соперничество злаков обращалось к выгоде земледельца.

Овес начинает упоминаться лишь после 1000 года, однако, как полагает французская исследовательница Франсуаза Деспар, он вполне мог получить распространение в горных районах — на склонах Пиренеев и Центрального Массива; по крайней мере, во времена высокого и Позднего Средневековья он оставался в этих местах основной пищей бедного населения.

Ситуация совершенно меняется в XI–XII веках. Технический прогресс Средневековья, улучшение обработки земли, о котором говорилось выше, также сказались на хлебной географии Франции. Во-первых, полба, столь распространенная ранее, исчезает почти полностью, место ее занимает «добрая» (bon froment, или говоря современным языком **«мягкая» пшеница**). Вместе с налаживанием трехпольного земледелия (ротации культур по формуле озимые-яровые-пар) во Франции получают

равное распространение и озимая, и яровая ее разновидности. Культура пшеницы достаточно чувствительна к колебаниям температуры и влажности, кроме того, она в достаточной мере истощает почву, однако именно мягкая пшеница и только она способна превратиться в снежно-белый пышный хлеб, который единственно желали видеть у себя на столе аристократические фамилии.

Получает распространение также овес, представленный двумя видами: озимым или «большим» (grosse avoine), более тяжелым и грубым, и «малым» яровым овсом (menue avoine), что, по всей вероятности, связано с увеличением конного поголовья. Овес в это время все более превращается в кормовую культуру, впрочем, как и ячмень, который, судя по сохранившимся документам, богатый провансальский буржуа пускал на корм своим собакам; кроме того, овес и ячмень вплоть до конца средневековой эры становятся «запасными» культурами на случай голода, а ячмень также по-прежнему используется для производства пива. На крайнем юге ячмень во многом уступает место просу, в то время как пшеница используется исключительно для торговли.

Пшеница

Что касается твердой пшеницы — с зерном, содержащим сухую клейковину желтоватого цвета, — во Франции она не получила особого распространения, оставаясь большей частью основой для вафель, печенья и сходных с ними сладостей. Дело в том, что тесто, которое замешивается на ее основе, плохо поддается действию дрожжей, поднимается медленно и сравнительно мало увеличивается в объеме. Посему твердая пшеница прижилась в арабских странах, где из нее как ранее, так и ныне, изготовляли кускус и вермишель, а также в Италии, где до нынешнего времени она служит основой для производства традиционной пиццы.

Касательно мягкой пшеницы, из которой и производится белый хлеб, специалисты считают, что она является по происхождению своему естественным гибридом, появившимся в результате перекрестного опыления дикой пшеницы-однозернянки и родственного ей растения — т. н. эгилопса Тауша. Эту пшеницу называют также летней, так как посев приходится на октябрь, а сбор урожая — на конец лета. Мягкая пшеница достаточно капризна и требует от земледельца много внимания, она плохо переносит заморозки, не любит также сильной жары и недостатка влаги. Кроме того, она сильно

истощает почву, так что в скором времени посевы приходится осуществлять на отлежавшихся под паром или специально для того удобренных полях. И все же именно ее и ничто другое вынуждал крестьянина сеять местный сеньор. Только пшеничный хлеб и никакой другой продавался в городе, так что земледельцу, желавшему получить звонкую монету для выплаты оброка или просто для собственных нужд, приходилось отдавать этой культуре значительную часть своих пахотных угодий, экономя на злаках, более приспособленных к местным условиям. Сеять, жать, складывать в мешки — и практически не есть как таковую. Доля пшеницы в крестьянском хлебе в самом лучшем случае не превышала двух третей от общего объема, а зачастую была куда меньше.

Рожь

Несомненно, хлеб из ржи получается темным и в какой-то мере грубым, да и поднимается ржаное тесто под воздействием дрожжей куда медленней и хуже пшеничного. Однако рожь при всех нареканиях имела и несомненные достоинства. Куда лучше, чем капризная пшеница, она росла на бедных землях, обладавших выраженной кислой реакцией, в горах, где почвенный слой очень тонок, мирилась с морозами и летними засухами. Таким образом, рожь становилась незаменимой там, где у пшеницы не было никаких шансов дать урожай, способный в достаточной мере прокормить местное население. В настоящее время предполагается, что со своей азиатской родины этот злак распространился на Европу через Южные Балканы и побережье Эгейского моря.

Римляне в своих колониях (в особенности на севере, где пшеница почти не росла) засевали поля рожью, и пусть в античности темный ржаной хлеб котировался не слишком высоко и воспринимался лишь как средство насыщения для грубых крестьянских (или рабских) желудков, на худой конец как последняя возможность пережить голод, ее исправно высевали из года в год, порой смешивали с пшеницей, желая получить на выходе т. н. «серый» или «смешанный хлеб». В Средние века метод смешанного посева применялся не менее активно. Повторимся, расчет был прост: если год выдавался удачным, на поле пышно всходила пшеница, во многом подавляя свою соперницу. В противном случае на нем же буйно плодоносила рожь; так или иначе, земледелец оставался в выигрыше.

Однако следует заметить, что рожь в истории Средних веков

сыграла и несколько зловещую роль. Дело в том, что на ржаных колосьях имеют обыкновение расти т. н. «ржаные рожки» или спорынья. В результате хлеб приобретает сладковатый привкус, но последствия отравления воистину страшны. Во Франции эрготизм (отравление спорыньей) называли «огненной болезнью» или «огнем Св. Антония». Больные корчились в судорогах, будто в самом деле их сжигал внутренний огонь, галлюцинировали, бредили, пальцы рук и ног у них обугливались, зачастую обнажались кости и в итоге наступала мучительная смерть. Древние хроники сохранили для нас описания многочисленных случаев, когда эрготизмом заболевала целая деревня или несколько деревень. Лечить его пытались вполне средневековыми методами:

> *Когда не увенчались успехом воззвания к Св. Женевьеве, покровительнице злаков, и Св. Гертруде Нивеллъской, известной властью своей над полевыми грызунами, епископ распорядился вынести мощи Св. Марциала, и болезнь исчезла без следа…*

Сейчас мы знаем, что болезнь вызывается особыми грибками — Clavicipitaceae.

Овес

Дикий овес достаточно неприхотлив, при том, что предпочитает районы достаточно прохладные, с большим количеством осадков. Известны две его формы: яровая и озимая (последняя способна выдерживать заморозки до –13 °C).

Жан Бурдишон. Веяние зерна. Ок. 1510 г., Часослов Жака де Бона. Национальная библиотека Франции, Париж

В отличие от пшеницы и ржи, темное овсяное тесто не способно бродить под действием дрожжевого грибка; в результате чего из овса можно получить только достаточно грубые лепешки или печенье, которое, кстати сказать, пользуется успехом и поныне. Во времена раннего Средневековья овес во многих регионах Франции был пищей для низших классов, однако со временем все больше становился фуражным зерном, идущим на корм лошадям. Овсяная каша, хорошо известная англичанам, во Франции не получила большого распространения.

Ячмень

Ячменные лепешки — пища для бедных. Такой она неизменно оставалась вплоть до конца Средневековой эры в горных районах, там, где пшеница, да и рожь плохо приживаются на тонком слое почвы. В остальных частях Франции ячмень представлял скорее базу для производства пива и корм для скота; однако в случае голода ячменные лепешки позволяли сельскому (а порой и городскому) населению дотянуть до лучших времен. Из ячменя варили также каши, но это крестьянское блюдо было известно скорее в эпоху Раннего Средневековья.

Ячмень может существовать как озимая и как яровая культура. Несмотря на то что духовенство с явным недоброжелательством относилось к пиву, полагая его напитком язычников, ячмень широко распространился на французской территории.

Просо

Эта злаковая культура с небольшими жесткими семенами существует исключительно в качестве летней. Цикл созревания у проса невелик — 60–90 дней, и можно уже собирать урожай. Просо хорошо переносит жару, засуху, бедные почвы, но чувствительно к заморозкам. Просо, вслед за рисом, можно перемолоть в муку, годную для выпечки плоских лепешек, или сварить для каши.

Как мы помним, Герольд Берри, приводя в своем сочинении культуру и обычаи разных областей Франции, метко окрестил южан «просоедами» (или на греческий манер миллефагами). В самом деле, в Лангедоке и Провансе почвы каменисты и бедны, пшеница здесь приживается плохо, и потому с достаточно

раннего времени основной хлебной культурой для местных жителей стало просо, в то время как небольшие урожаи пшеницы использовались исключительно для продажи. Таким образом, речь идет об узколокальной структуре, оставившей в средневековой французской кухне сравнительно небольшой след.

Гречиха

Гречиха по-французски называется sarrasin, что можно перевести как «сарацинское (зерно)». Именуют ее также «черной пшеницей» (blé noir). Хотя цвет гречишных зерен скорее коричневый, однако европейцы в самом деле познакомились с ней на Ближнем Востоке, во времена Крестовых походов XIII в. Изначально «сарацинское зерно» не обратило на себя особого внимания и второй раз попало во Францию двумя столетиями позднее, по всей вероятности, через посредство турок и русских. Это невысокое травянистое растение существует исключительно как яровая культура, требующая посева в период от конца апреля до начала июня, сбор урожая приходится на конец сентября — середину октября, в зависимости от региона.

Гречиха, как и рожь, достаточно неприхотлива и растет даже на бедных почвах с кислой реакцией, предпочитая прохладный климат с большим количеством осадков. В средневековой Франции гречиха не сумела широко распространиться, оставаясь исключительно локальной культурой, популярной в основном на полуострове Бретань. Гречневых каш, привычных русской культуре, французы не знают, хлеб из гречихи также получается не слишком хороший, зато ее приспособили для изготовления знаменитых на весь мир коричневых бретонских блинчиков, которыми и сейчас можно угоститься в любом французском кафе.

Рис

Родина дикого риса — Центральная и Восточная Азия, хотя в настоящее время он в изобилии встречается также в Африке и Америке. Римляне высоко ценили иудейский и египетский рис, и наконец, эта культура проникла в саму Италию, где По — река, не уступающая по величине российской Волге, — давала воду для рисовых полей.

Что касается Франции, в Средние века здесь не было своего риса, однако с полной уверенностью можно говорить, что французские купцы в немалом количестве закупали его у

итальянцев. У нас нет сведений о том, когда началась подобная торговля, но можно с достоверностью сказать, что к XV веку рис был прекрасно знаком парижанам и продавался по цене, вполне доступной для человека среднего достатка. Рисовую кашу и «воздушный» рис мы находим в поваренных книгах того времени, причем не только в королевских и герцогских, но в таком достаточно скромном сочинении, как «Парижское домоводство», где некий зажиточный горожанин дает советы (в том числе кулинарного свойства) своей молодой жене.

От зерна до булки

Пахота

Зерно способно прорасти даже просто оказавшись на земле, однако едва ли не большая часть диких семян, осыпавшаяся таким образом, становится добычей для птиц и полевок. Кроме того, уже в древности было замечено, что предварительно взрыхленная почва, сквозь которую легче проходят и воздух, и вода, равно необходимые для молодого растения, способствует куда более богатым урожаям. Отвал плуга переворачивает верхний слой, подрезая корни сорных трав, что приводит к их гибели.

Во времена раннего Средневековья основным орудием для пахоты была старинная соха, практически полностью состоявшая из дерева, с лемехом, закаленным на огне или в лучшем случае снабженным лезвием из остро заточенного камня. Количество железа в сохе было минимальным, в лучшем случае железным был только нож, так как черные металлы в те времена стоили дорого и были доступны далеко не всякому. Как было уже сказано, подобное орудие не в состоянии было взрыхлить почву на достаточную глубину, и потому урожаи оставляли желать лучшего. Соха исправно работала на южных почвах, достаточно мягких и жирных, или на горных склонах, где слой земли был слишком тонок и глубокая вспашка могла скорее повредить, чем помочь. В этих регионах соха, как главное орудие пахоты, дожила до Нового и даже Новейшего времени.

Плуг, в подлинном смысле этого слова, появляется около XI–XII веков, распространяясь очень постепенно в разных частях страны, по мере удешевления железа и стали все прочнее укореняясь в крестьянском обиходе. Более древней его разновидностью был, по всей видимости, т. н. «однорычажный плуг», заканчивающийся высокой рукояткой, напоминавшей по

форме птичий гребень, на которую с силой налегал пахарь. Позднейшая разновидность плуга — «двурычажная» — оснащалась уже двумя рукоятками, для правой и левой руки. В любом случае, это было уже полноценное рабочее орудие, на колесах, с ножом, отвалом и лезвием лемеха, схожим по форме с наконечником стрелы, выкованным из цельного куска железа или (много чаще) железной оковкой на деревянной основе. Надо сказать, что средневековый плуг остался практически неизменным вплоть до нашего времени, с единственной оговоркой, что сейчас в качестве основной тягловой силы выступает трактор. Тогда же в плуг впрягали быков, лошадей или даже коров. Ясное дело, что мясо изработанных животных становилось жестким и малосъедобным, на у бедного крестьянина выбора зачастую не было. Как правило, пахоту вели вдвоем: один человек вел упряжку, другой налегал на плуг, в конце каждой борозды роли менялись.

Во времена Средневековья наиболее распространенной была т. н. трехпольная система, при которой две трети поля распахивались и засевались осенью, в то время как оставшаяся часть отлеживалась под паром, затем весной под пахоту и сев шла оставшаяся треть. Впрочем, в конце Средневековой эры стала распространяться «четырехпольная система», при которой подлежащая пахоте земля делилась на четыре части, каждая со своим оборотом культур. В частности, на севере страны озимый сев пшеницы сменялся яровой рожью и просом, что вместе с обильным удобрением позволяло избегать истощения почв. Пахота производилась в октябре-ноябре для озимых культур и в марте-апреле для яровых. Впрочем, изредка в старинных календарях и часословах сцены распахивания поля встречаются также на страницах, посвященных июню.

Во Франции, так же как и в России, эта важнейшая часть крестьянской работы требовала особой магии и окружалась множеством суеверий. Пахарь обязательно должен был захватить с собой уголек из пасхального очага, специально сохраненный для этого дня. Перед выходом в поле хозяйка резала пополам большую буханку хлеба, половину из которой следовало скормить впряженным в плуг животным, другой «угостить христиан», чтобы и у тех, и у других появился правильный «настрой на работу». Первый поднятый плугом слой земли обильно посыпали мукой, под лемех, прежде чем начать пахоту, обязательно требовалось положить кусок хлеба и яйцо — символ изобилия и достатка. Земле, таким образом, давали понять, что от нее требуется. Обильный урожай! От этого зависела жизнь крестьянской семьи.

Сев

Зерно для посева требовалось готовить загодя. Для защиты от ржавчины и прочих болезней, присущих злакам, зажигали пучок соломы и окуривали зерно дымом. Чтобы урожай выдался дружным и всходы поднимались хорошо, требовалось обеспечить и магическую защиту. Лен, из которого изготавливали мешок для хранения зерна, обязательно должны были прясть юные девочки, не достигшие семилетнего возраста. Для пущего успеха предприятия зерно осыпали золой из пасхального очага или же клали на дно мешка безделушку, обязательно сделанную из металла[33]. Особенно ушлые использовали полотно в качестве полотенца для заворачивания рождественского хлеба, а потом из него шили мешок для зерна. Считалось, что благословение, даруемое буханке, перейдет также на мешок.

Сеять также полагалось не когда угодно, а исключительно в то время, когда серп Луны в небе начинал расти. Итальянец Пьетро де Кресченци, сохранивший для нас это любопытное суеверие, объяснял его тем, что Луна в первой своей четверти является «горячей и влажной» — вполне в духе научных изысканий времени. Однако стоит предположить, что полу, а то и вовсе неграмотные крестьяне, едва ли разбиравшиеся в философских тонкостях, по правилам т. н. «симпатической магии» попросту связали рост лунного серпа и буйный рост посевов, который хотели таким образом получить.

Сеятель шел вслед за пахарем, суеверно следя, чтобы его собственная тень никоим образом не двигалась впереди. Зимы во Франции суровые, потому время для пахоты и сева озимых приходилось выбирать в середине осени, чтобы молодые растения успели пустить корни и прочно обосноваться в земле. К севу почти не допускали женщин, более того, в XIII–XIV вв. установилась достаточно прочная традиция, чтобы сев производил убеленный сединами старик, в то время как за плугом шел достаточно молодой, сильный мужчина. Это правило соблюдалось не всегда, и все же сумело найти отражение во многих манускриптах Высокого и Позднего Средневековья.

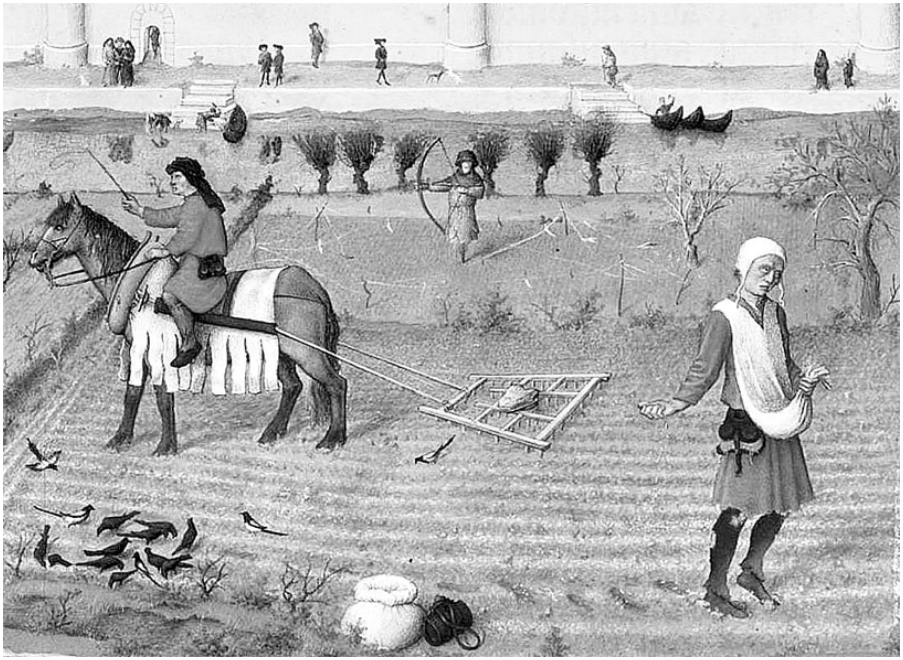
Считается, что в это время использовались два способа засевать поля. Первым из них был т. н. «нижний сев», когда зерно сыпали в борозду, пропаханную плугом. Подобная техника сева была и быстрой, и достаточно простой, однако же годилась она только для тяжелых и влажных северных почв. В Средиземноморье, где земля зачастую суха, а плодородный слой почвы достаточно тонок, куда чаще использовали метод «верхнего» сева. Сеятель в этом случае двигался первым, рассыпая

зерно тонкой дорожкой, а шедший за ним пахарь отправлял его на дно неглубокой борозды, полученной с помощью легкой деревянной сохи.

Средневековые миниатюры со всей точностью передают движения сеятеля — зажать в руке горсть зерна, и широким взмахом справа налево, отправить ее в землю. Лукошко для зерна, хорошо известное в Италии и Англии, на французской земле по каким-то причинам не получило широкого распространения. Зерно насыпали в подол крестьянской рубахи — «котты», или полу широкого плаща, который в XII–XIII вв. специально стал изготовляться таким образом, чтобы закрывать собой левую сторону тела и крепиться пряжкой или узлом к правому плечу. Иногда на шею вешали небольшую полотняную сумку, однако этот способ был неудобен тем, что создавал немалую нагрузку на позвоночник. И наконец, во времена Позднего Средневековья во Франции и Фландрии получил распространение т. н. фартук сеятеля. Это своеобразное одеяние могло представлять собой вполне обычный передник, в широкую полу которого насыпалось зерно, или — в более удобном варианте — полотняный прямоугольник с отверстием для головы посередине и завязками на поясе. Подобный фасон был хорош тем, что хорошо защищал одежду от загрязнения, и в то же время в широкую полу легко было набирать немалое количество зерна. Черпали его из мешка, стоявшего у края (или в центре) поля, порой к мешку прилагалась мерка, соответствовавшая вместимости фартука.

Двурычажный плуг. Неизвестный художник. «Пахота». Н. де Лира, Postilla litteralis in bibli», ок. 1395–1402 гг. НБ

Франции, Париж



Пахота и боронование. Поль Лимбург и Жан Коломб (предп.) Октябрь. Великолепный часослов герцога Беррийского, ок. 1414–1485 гг. Ms. 65 f. 10, Музей Конде, Шантийи

Боронование

Борона представляла собой трех- или четырехугольную решетчатую раму из закаленного на огне дерева, с укрепленными по нижней стороны зубьями, как правило, направленными к земле или чуть загнутыми по направлению движения. Зубья эти также в большинстве случаев изготовлялись из обожженного на огне дерева, реже — из кованого железа. Это орудие было известно еще с римских времен и почти не изменилось в эпоху Средневековья, однако, если провести воображаемую линию между Нижней Нормандией и Франш-Конте, мы увидим, что к югу от нее эта борона почти не использовалась и вплоть до окончания Средневековой эры так и не прижилась в Средиземноморье. Здесь по старинке землю выравнивали граблями.

Борону тащила за собой лошадь, которую направлял один человек, ведя под уздцы или сидя верхом. Для того, чтобы усилить давление на почву, на легкую деревянную раму зачастую

клался булыжник; если по той или иной причине лошади не находилось, в борону впрягались люди.

Боронование решало сразу несколько задач. Во-первых, следовало разбить комья, неизбежно остававшиеся в результате пахоты, во-вторых, разровнять землю, и наконец — очистить ее от сорных трав. Иногда бороной проходили перед началом сева — делалось это для того, чтобы зерна не оказались на слишком большой глубине, откуда не могли прорасти. Эта методика, впрочем, имела один крупный недостаток: зерно оказывалось на поверхности земли, и на поле немедленно налетали целые стаи птиц, не желавшие упустить редкую возможность полакомиться на дармовщину.

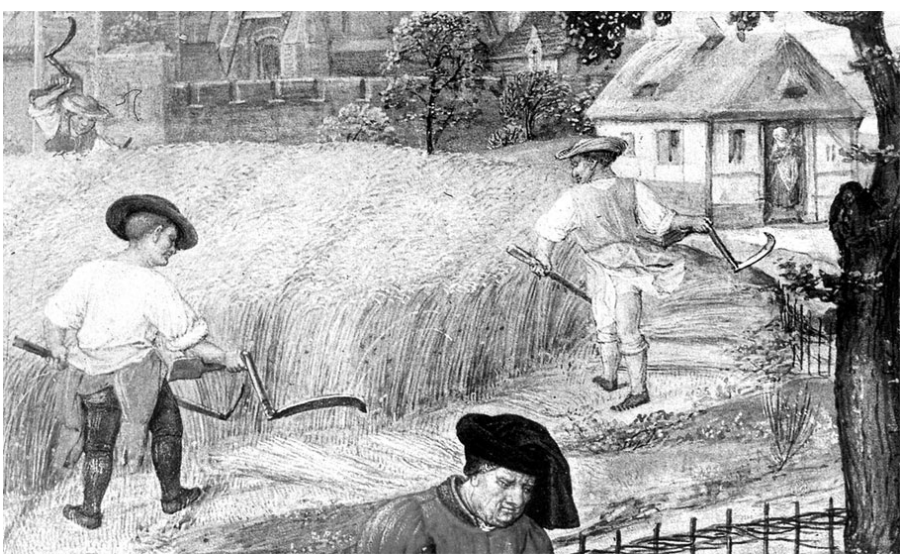
Птицы были для сеятеля подлинной напастью. Пугала не спасали, средневековые воробьи и сороки были ничем не глупее нынешних и прекрасно понимали, что деревянные рамы с наверченными на них старыми тряпками совершенно безобидны. Посему, чтобы не потерять зерно уже на стадии сева, по краям поля вбивали колышки и от одного к другому натягивали сеть из длинных ниток с привязанными к ним перьями. Другой вариант защиты предусматривал «живые» пугала, а попросту молодежь или мальчишек, в обязанности которых входило отгонять птиц от рассыпанного по земле зерна. Так, известно, что в 1325 году Тьерри д'Ирсон, вассал графини Маго д'Артуа, за 4 денье в день обязал сына сво-его сеятеля в течение 18 суток отгонять птиц от будущего урожая.

Проблему изначально решали с помощью второй вспашки, в результате которой зерно оказывалось присыпано землей, но позже от этой достаточно трудоемкой операции отказались и в дело стали пускать борону, задача которой отныне состояла в том, чтобы засыпать зерно слоем земли. Это могло быть как второе, так и единственное боронование, проводившееся в этом случае после сева. И надо сказать, подобное решение задачи себя оправдало. Количество времени и сил, которые крестьянин должен был тратить на пахоту и сев, резко уменьшилось. Отныне, после быстрого прохода бороной (вдоль, или поперек поля, в зависимости от обычаев региона и личных склонностей хозяина поля), пшеницу и рожь оставляли в покое до вызревания колосьев.

Жатва

Многочисленные средневековые календари согласно относят время жатвы к середине лета. В действительности, время

несколько разнилось в зависимости от региона: июль для центра и юга страны, август — для более холодных и влажных северных провинций. Оливье де Серр, агроном и исследователь XVI века, подводит под этот старинный обычай «научную» базу: в сухом и жарком июле растительные гуморы, а вместе с ними и корни подвергаются усыханию, и зерно таким образом полностью приготавливается к жатве. Тот же де Серр настоятельно советует не дожидаться полного вызревания колоса, «*начиная жатву едва лишь колос приобретет равномерно-белесый или желтоватый оттенок. Не стоит дожидаться, пока он окончательно порыжеет и станет жестким на ощупь, ибо если позволить ему засохнуть на корню, из него даром высыплется на землю изрядная часть зерна, а то, что останется, потеряет способность наливаться и разбухать как то на открытом воздухе, так и в амбаре, в отличие от колосьев, каковые были сжаты до того, как высохли на корню.*» Один из агрономических трактатов XVIII века советует начинать жатву обязательно рано утром, когда воздух еще не успел прогреться, а на колосьях лежит утренняя роса, так как в это время они куда менее ломки и склонны к осыпанию. По всей видимости, подобный обычай распространен был уже во времена Средневековья; в основе его лежит простейший опыт и умение делать выводы из наблюдения за природой.



Сапа Герагд Хоренбот и Симон Бенинг. Жатва (фрагмент). Бревиарий Гримани. lat I-f. 7v., ок. 1510 г., Библиотека Марсиана, Венеция, Италия

На краю поля обязательно следовало оставить до следующего года последний несжатый пучок. Чтобы он не полег от дождей и

снега, его обкладывали булыжниками, а порой, украшения ради, завивали в «косу» или обвязывали цветной лентой. До конца неясно, кому предназначались оставшиеся семена — птицам, нищим или сельским духам-покровителям, но, когда подходило время следующего сева, пучок этот срезáли, вымолачивали из него остатки и примешивали их к посевному зерну, чтобы то «налилось и потяжелело».

Недостаточно ясно гендерное распределение ролей во время уборки урожая. Порой на изображениях в миссалах, часословах и календарях мы видим женщин, которые занимаются собственно жатвой, и мужчин, уносящих с поля тяжелые снопы. Порой жатвой занимаются мужчины, в то время как женщины вяжут готовые снопы, иногда мужья и жены орудуют серпами бок о бок. По всей видимости, здесь мы имеем дело с разнообразием обычаев и традиций, характерных для разных областей страны.

Вплоть до конца Средневековой эры основным орудием для уборки урожая оставался **серп**. Коса к тому времени была отлично известна, но применялась скорее для заготовки сена. Колосья необходимо было трясти как можно меньше, чтобы зерно ни в коем случае не оказалось на земле. Если для этого пытались задействовать косу, потери составляли до 10 % урожая. К тому же в готовых снопах вместе с пшеницей или рожью оказывались сорные травы. Потому, несмотря на то что уборка с помощью серпа была достаточно медленным и трудоемким занятием, косу можно было использовать исключительно для уборки овса, ставшего к концу Средневековой эры почти исключительно фуражным зерном. Археологические находки на территории Франции а также многочисленные рисунки в календарях и часословах позволяют с определенной уверенностью восстановить эволюцию серпа — от крупного и достаточно тяжелого орудия меровингской эпохи, представлявшего собой железный полумесяц, насаженный на короткую деревянную рукоятку, до тонких и достаточно изящных изделий Осени Средневековья[34].

Главным недостатком серпа было то, что жатва с его помощью была занятием крайне трудоемким и медленным, и по всей видимости, нашлись умельцы, задумавшиеся над возможностью заменить его более совершенным орудием. Результатом одной из подобных попыток стало создание **махового серпа** (фр. volet). Французский исследователь истории агрономии Паскаль Реньес полагает, что предком махового серпа была коса, рукоять которой уменьшили, так, чтобы она удобно помещалась в ладони, а лезвию придали характерный вид широкого полумесяца. Это орудие появилось не ранее XV века — иллюстрация из «Великолепного Часослова герцога Беррийского»,

на которой изображены два жнеца, является одним из самых ранних его изображений — и дожило до эпохи механизации.

Еще одним малораспространенным и достаточно поздним орудием для замены серпа была **сапа** (фр. sape) — укороченная разновидность косы, созданная специально для жатвы. Вплоть до настоящего времени археологами не найдено образцов средневековых сап, миниатюры, ее изображающие, достаточно редки и характерны для сравнительно небольшого региона; что позволяет сделать предварительный вывод, что сапа была в Средние века чисто французским орудием, совершенно незнакомым для прочих народов. Более того, в самой Франции ее использование было характерно для северных регионов (в частности — Фландрии). Появившись не ранее XV века, сапа уже в Новое время смогла проникнуть в Англию и существовала в крестьянском обиходе вплоть до XX века и наступления машинной эры. Насколько можно понять из существующих изображений, это орудие представляло собой сравнительно короткое клювообразное лезвие, насаженное на длинную рукоять, к основанию которой дополнительно крепилась под прямым углом плоская дощечка. Этот неуклюжий на первый взгляд инструмент в умелых руках был исключительно эффективным. Пользовались им только мужчины, так как сапа для своего употребления требовала немалой физической силы. Жнец брался за низ рукоятки таким образом, чтобы дощечка прилегала к предплечью, усиливая размах, выводил руку за спину и, с силой размахнувшись, укладывал на землю длинную полосу зрелых колосьев. Как и в случае с маховым серпом, жнец отделял их ряд за рядом, используя для этого длинную палку с насаженным на ней под прямым углом тонким лезвием из железа, или простым деревянным «крючком», состоявшим из двух коротких палок, соединенных под прямым углом. Срезанные пучки укладывали на землю и в таком положении оставляли по необходимости на один или несколько дней, чтобы колосья успели высохнуть, после чего собирали в снопы (в соотношении приблизительно 7–8 пучков на один сноп). Для этой работы выделялся особый «вязальщик», обычно один на четырех жнецов. Собрав сноп, вязальщик стягивал его пучком из перекрученной соломы; для того, чтобы колосья плотнее легли, их придавливали коленом, или даже садились на сноп верхом и, наконец, с силой затягивали узел. Готовые снопы складывали в скирды, где они оставались до конца жатвы. Позднее их следовало погрузить на телегу и отправить в амбар для обмолота и веяния. Это была тяжелая мужская работа. Чаще всего для нее выделяли двух или трех человек, один из которых поднимал снопы с помощью вил и бросал их на телегу,

второй (сам или вместе с помощником) укладывал, громоздя один ряд на другой.

Обмолот и веяние зерна

В Южной Франции, где к обмолоту зерна приступали немедленно по окончании жатвы, перевязанные жгутами снопы хранили в небольших закрытых помещениях, с минимальным доступом воздуха — это могли быть силосные ямы или даже природные пещеры и гроты. На севере, где жатва растягивалась на куда более долгий срок и урожай, собранный в июле, в течение месяца должен был ждать обмолота, под хранение отводились специально выстроенные амбары. Бедные семьи, не имевшие возможности выделить для хранения урожая специальное хранилище, вынуждены были отправлять снопы на чердак, один за другим обвязывая их веревкой и с силой поднимая вверх, к специально для того открытому слуховому окну.

Далее следовал долгий изнурительный процесс молотьбы. Простейший способ выбить зерна из колосьев — с силой ударять небольшой пучок о край стола или поставленной стоймя доски. Однако, сколь мы можем судить по сохранившимся изображениям и документам, в Средние века этот способ уже не использовался. Неудивительно — он был крайне трудоемок и требовал немало времени. Пришедшая ему на смену «техника» обмолота с помощью прута благополучно просуществовала вплоть до Нового времени.

Перед ее началом связанные снопы выносили на специально приспособленную для того площадку — ток. Чаще всего ток был открытым, навесы над ним стали делать уже в самом конце Средневековой эры, большей частью на Севере, где погода в конце лета была переменчивой и капризной.

Для молотьбы требовался длинный **прут** из гибкой древесины, достаточно упругий, чтобы не ломаться от ударов. Связанные снопы на току складывали параллельно друг другу, так, чтобы колосья образовывали единый ряд. Молотильщик, двигаясь вдоль него, методично хлестал по колосьям своим прутом, выбивая из них зерно. Когда верхний ряд полностью опустошался, снопы развязывали, колосья раскладывали тонким слоем, и операция повторялась. Однако и прут в этой роли был не лишен недостатков. Начнем с того, что площадь удара была сравнительно небольшой, и для того, чтобы полностью выбить зерно из длинного ряда колосьев, требовалось немало сил и времени. Кроме того, результат получался достаточно

неравномерным. Наибольшую силу удара испытывали на себе колосья, на которые обрушивался хлещущий конец, остальные оказывались почти не затронуты. По этим или по каким-то иным причинам уже в древности наравне с прутом стал употребляться **цеп** — fléau, принципиально лишенный недостатков, свойственных более простым орудиям. Первое его упоминание, под латинским именованием flagellum (то есть «плеть», в данном случае «плеть для обмолота»), мы находим у Св. Иеронима (IV в. н. э.). Цеп представлял собой два куска твердого и в то же время достаточно упругого дерева (миндального, рябинового, каштанового и т. д.). Длинную часть — рукоятку или цеповище — удерживал в руках работник, вторая — толстая и округлая, т. н. «молотило» — являлась собственно рабочей. Между собой обе части соединялись металлической цепочкой или сыромятным ремнем, который продевался сквозь специально для того просверленные ушки. Работа с цепом требовала немалой физической силы, и уже потому была чисто мужской прерогативой. Слегка отклонившись, выставив вперед правую ногу, молотильщик заводил цеп за спину так, чтобы рабочая часть оказывалась сзади, и с силой опускал его на снопы, подаваясь при том вперед, чтобы удар получился как можно более хлестким.

В Средиземноморье цепы не применялись. Здесь издавна существовал собственный способ молотьбы, оставшийся неизменным со времен Древнего Рима. Заключался он в том, чтобы разложить связанные снопы широким кругом колосьями наружу, причем так, чтобы в середине осталось место для одного человека. Молотильщик становился в центре, и гонял по кругу на длинной бечеве пару лошадей или быков, понуждая их топтать колосья, вплоть до того, как все зерно оказывалось на земле. Порой вожатый предпочитал вести животных под уздцы или схватившись одной рукой за ярмо, однако суть дела от этого не менялась. Для подобной работы предпочитались ездовые животные — лошади, мулы, ослы или даже лошаки, обязательно неподкованные. Их пускали вначале шагом, затем понуждали переходить на рысь, так, чтобы удары небольших и достаточно острых копыт выбивали зерно и ломали колосья, превращая их в груду мелких кусочков, позднее идущих на корм той же скотине.

Маховой серп. Поль Лимбург (предп). Жатва. Великолепный часослов герцога Беррийского. Ms. 65 (1284) f.7 v., ок. 1415 г., Музей Конде, Библиотека замка Шантильи

Дальше следовало провеять зерно — очистить его от пыли, кусочков соломы и примеси сорных трав. Как правило, веяли зерно на открытом со всех сторон току, чтобы примеси уносились ветром; на худой конец в амбаре, напротив открытой настежь двери. Специальный для того инструмент — веялка (фр. vanne) — появился около XIV века. Веялка представляла собой довольно сложную структуру овальной формы, напоминавшую перевернутую шляпу. Достаточно узкое цилиндрическое основание обрамлялось плоскими полями овальной формы. Для удобства применения по бокам имелись два «ушка». Удерживая за них легкую плетеную конструкцию, ее ритмично встряхивали, так, чтобы тяжелое зерно оказывалось на дне, а легкие по весу примеси сыпались через край или ветром уносились прочь. Веялка была инструментом сложным в изготовлении и очень дорогим. Право на производство веялок монопольно удерживал за собой цех корзинщиков (фр. vanniers), каждый подобный инструмент обходился в 8 парижских солей (для сравнения — крепкая крестьянская телега стоила 5), и посему неудивительно, что одна и та же веялка переходила от одного поколения к другому. Те же, кто не мог позволить себе столь дорогостоящий инструмент, обходились простой деревянной лопатой, на которой зерно подбрасывали в воздух, позволяя ветру доделать остальное. И вот наконец, вычищенное, избавленное от оболочек, наливное зерно было готово к отправке на мельницу.

Мельница

К 500–550 гг. те немногие водяные мельницы римского времени, которые оставались еще на территории Франции, практически пришли в негодность, т. к. постоянно требовали дорогостоящего технического обслуживания. Мало кто из хороших специалистов смог уцелеть в катаклизмах, сотрясавших Францию на раннем этапе ее становления, и это сыграло свою роль в том, что оставшиеся мельницы за недостатком грамотного персонала одна за другой выходили из строя. Население, как уже говорилось, волей-неволей вынуждено было питаться кашами, толочь зерно в ступах или зернотерках, или, наконец, использовать для того старинные ручные жернова. Кроме чисто технической составляющей мельница требовала солидных финансовых вложений, на которые была неспособна даже самая зажиточная крестьянская семья. Впрочем, в исторической литературе можно встретить упоминания о деревнях, жители которых, не желая все же отказываться от прежних привычек, в складчину нанимали мельников, но, по-видимому, подобные случаи оставались единичными.

Перелом наступил во времена Карла Великого и его потомков, причем ведущую роль в этом сыграли монастыри — с точки зрения верующих христиан, использовать воду для своих нужд было отнюдь не предосудительно, тем более что в результате подобных усилий рождался хлеб — тело Христово. Примеру духовных феодалов последовали светские. Мельницы, несомненно, стоили дорого, однако обещали стать верным источником прибыли. Возрождавшееся при Каролингах Римское право также подтверждало, что «*мельница принадлежит владельцу земли*». Таким образом, старые деревенские мельницы (в тех местах, где они еще оставались) одна за другой переходили в руки светских и духовных сеньоров, разрушенные мельницы восстанавливались, на реках и ручьях — там, где течение было достаточно сильным, чтобы вращать мельничное колесо, спешно строились новые. Вся эта работа ложилась на плечи крепостных, что не избавляло их от дальнейшей необходимости платить господину за пользование мельницей. Этот обычай, известный в исторической литературе под именем «баналитета», представлял собой право сеньора обязывать подчиненных ему людей молоть свое зерно исключительно на принадлежавшей ему мельнице (и как мы увидим в дальнейшем, печь хлеб исключительно в «баналитетной» печи, внося за это известную плату деньгами или натурой). Понимая, что в добровольном порядке никто не станет подчиняться подобному установлению, сеньоры раз за разом устраивали по деревням настоящие рейды, целью которых была конфискация припрятанных зернотерок и ручных мельниц.

Один из документов IX века упоминает о монастыре, вымостившем свой двор отнятыми у крестьян ручными мельницами. О важности, которую играл для господского кармана баналитет, можно судить уже по тому факту, что даже в XV веке, когда крепостное право осталось в далеком прошлом, в процветающих городах, как то в Бове и Шартре, местные владельцы земли продолжали требовать, чтобы население не забывало о своих «баналитетных» обязанностях. Однако же добиться полного повиновения, несмотря на все усилия, не удавалось. Ручные мельницы продолжали существовать, их умели надежно утаивать от глаз и ушей господских соглядатаев, а те, кто победнее, выходили из положения, по старинке питаясь кашами или сухими лепешками, для изготовления которых зерно толкли в ступе или разваривали в воде.

Средневековье знало несколько разновидностей водяных мельниц. Кроме хорошо известных береговых, помещавшихся, как то следует из их наименования, на берегу реки или ручья с достаточно быстрым течением, существовали мостовые мельницы, располагавшиеся в пролетах моста, прилегавших к берегу. Здесь они не мешали судоходству, и в то же время мостовые структуры удобно было использовать как уже готовую опору для размещения мельничных колес. Наиболее экзотичными были, пожалуй, плавучие мельницы. Их выводили на понтонах туда, где течение было достаточно сильным, и ставили на «мертвый» якорь, а порой привязывали цепями к старому дереву, столбу или опорам ближайшей береговой мельницы. Особого распространения они, впрочем, не получили.

Ветряные мельницы появились много позднее. Считается, что родиной их была Персия, а во время арабо-персидской войны захваченный в плен мельничный мастер научил своему искусству подданных халифа Умара ибн аль-Хаттаба. Около VIII в. н. э. первые ветряные мельницы стали строить в Англии. Их появлению на французской земле, возможно, содействовали Крестовые походы. Так или иначе, первые упоминания о ветряках появляются во французских документах не ранее XII века. Надо сказать, что ветряные мельницы во Франции не получили широкого распространения, прижившись большей частью на Севере (в Нормандии и Фландрии), где реки текут слишком медленно, чтобы вращать мельничные колеса, но ветры дуют с постоянной силой, как летом, так и зимой. Ветряная мельница была куда дешевле и проще с чисто инженерной точки зрения: из досок, заготовленных в ближайшем лесу, и пары кусков парусины возвести ее мог практически любой мало-мальски умелый плотник. С другой стороны, если течение реки

было величиной достаточно постоянной, ветер порой стихал на несколько дней или дул неровными порывами — что сразу сказывалось на качестве помола, а любая достаточно сильная буря способна была превратить мельницу в груду обломков. Среди крестьянского населения необходимость платить за помол на ветряной мельнице вызывала особое возмущение. В самом деле, никому в те времена в голову не пришло бы оспорить право господина распоряжаться землей и водой, но ветер ему принадлежать не мог никак![35]

Что касается суеверных чувств, ветряная мельница наводила на окружающее население (причем не только сельское) настоящий страх. Безумный дон Кихот сражался с мельницами не по капризу помраченного сознания, для средневекового человека ветряки были воплощениями адских сил; другое дело, что для просвещенного мыслителя эпохи Возрождения все эти древние страхи казались нелепыми и смешными, самое время было представить их в карикатурном виде.

Франция времен Раннего Средневековья была во многом «страной без городов»; урбанистический бум начинается около X века, и вместе с тем начали во множестве строиться городские мельницы. О том, насколько необходимы были услуги такого рода для городского населения, можно понять на примере Парижа XIV–XV вв. В это время на берегах Сены постоянно работали до 70 мельниц, не меньшее число их было задействовано в Руане и в других крупных городах. Вначале городские мельницы возникали на аристократической или церковной земле, позднее оборотистые купцы, а порой и сами городские советы, улучали момент, чтобы взять их в аренду, а иногда и окончательно выкупить у обедневшего аристократа. В этом случае право баналитета теряло силу (воистину, «городской воздух делал человека свободным»!), зато цены на помол и правила пользования устанавливал городской магистрат или новый владелец.

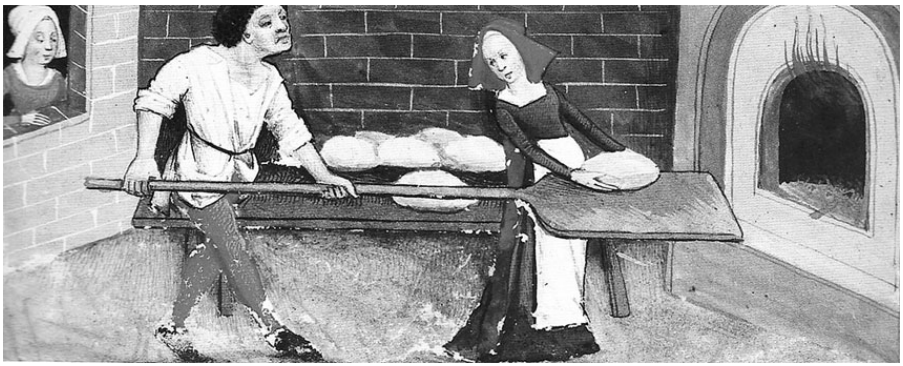
Вслед гробу мельника принято было бросать горсть муки, чтобы его неприкаянная душа не вздумала вернуться на старое место. Мельника не любили! Ни в городе, ни в деревне, пожалуй, не было персонажа более презираемого и отвергнутого сообществом — если, конечно же, не считать палача. Мало того, что многие были всерьез уверены, что мельник якшается с нечистой силой, это был господский прихвостень, который, по общему мнению, ночами крался по деревне, прикладывая ухо к каждой щели, чтобы убедиться, что из дома не доносится характерный скрип жерновов. Мельник полагался вором и паразитом на шее хлебопашца. В самом деле, именно ему,

мельнику приходилось вносить «баналитет», составлявший в разных местах от 1/30 до 1/12 веса зерна, привезенного для помола. Причем в большинстве случаев он требовал свою плату натурой и в неурожайные годы пускал в продажу припрятанное зерно по умопомрачительным ценам[36].

Немецкая поговорка уверяла, что «рядом с каждой мельницей есть куча песка», попросту говоря, что нечистый на руку мельник обязательно ворует часть муки, добавляя таким образом недостающий вес. Кроме того, для воровства имелся еще один, почти «законный» способ. Перед началом работы зерно пропускали через сито, отсеивая таким образом остатки соломы, грязь, раздавленные и попорченные семена. Весь получившийся отсев (опять же, около 0,6–1,5 % веса) мельник имел обыкновение присваивать себе. Для корма скотине или птице такого сорта отруби подходили самым лучшим образом. Время от времени на мельницах вспыхивали пожары — результат перенасыщения воздуха пшеничной пылью, значит, мельник был поджигателем и убийцей. А что касается румяной дебелой мельничихи, каждый крепкий парень в селении считал своим прямым долгом покувыркать ее в мучной пыли, так как супруга мельника по умолчанию полагалась особой легкого поведения[37]. О подобном же отношении со всей бесстрастностью юридического документа свидетельствует один из средневековых английских законов: «*Нанесший обиду королевской служанке должен быть приговорен к штрафу в 50 шиллингов. Однако если она работает на мельнице, штраф сокращается вдвое*».

Однако, если забыть о демоническом образе, нарисованном враждебной ему молвой, и взглянуть на ситуацию с полным беспристрастием, окажется, что жизнь, которую вел мельник, отнюдь не сверкала радужными красками. Как правило, мельником становился крестьянин, выбранный господином из общей толпы крепостных по причине умелых рук и сметливости в том, что касалось обращения с механизмами. Арендатором или владельцем городской мельницы был, как правило, зажиточный горожанин. Здесь он и жил, на самой мельнице или в небольшом домике, к ней примыкавшем, до смерти оставаясь изгоем, коротая дни исключительно со своей женой и детьми. Кроме семьи, так как справиться со всем объемом работы в одиночку ему было не под силу, мельник порой имел одного или двух помощников. В их обязанности кроме собственно обслуживания мельничного механизма входила доставка зерна и муки от и до самого дома клиента (за что взималась порой дополнительная плата, в размере до 1/16 веса зерна). Постоянно плавающая в воздухе пшеничная пыль разъедала легкие, астма была

«профессиональной болезнью» как мельников, так и пекарей. Кроме того, любую поломку мельник должен был устранять за собственный счет, и, как несложно догадаться, поломки сложных механизмов выливались в немаленькие суммы денег.



Робине Тестар. Хлеб крестьянина. Часослов Карла Ангулемского. BNF, Latin 1173 f. 6, 1475–1500 гг. НБ Франции, Париж

Зерно хранится куда дольше, чем скоропортящаяся мука, и уже потому визиты на мельницы по необходимости нужно было совершать достаточно часто. Обычай требовал, чтобы мельница располагалась не далее чем в половине дня пути от деревни или города. Нагрузив тяжелые мешки на спину коня или осла, потребитель пускался в небыстрый путь и оказавшись на месте, вынужден был терпеливо дожидаться своей очереди. Мало того, закон обязывал пропускать вперед господских слуг, мельница останавливалась из-за поломок, слабого ветра или множества иных причин. О том, сколь долгим могло быть ожидание, можно судить уже по сохранившемуся документу, избавлявшему крестьян от необходимости молоть свое зерно на «баналитетной мельнице», если ожидание превышало два с половиной дня! Впрочем, у этого ожидания были и свои светлые стороны. Мельница в Средние века была тем же, чем для более поздних времен стали кафе и клубы. Здесь встречались друзья и родственники, здесь обменивались новостями, заключали сделки, кумушки сплетничали в свое удовольствие. Св. Бернард метал громы и молнии касательно вечной толпы у городских мельниц, среди которой без зазрения совести шныряли девицы легкого поведения, открыто предлагающие свои услуги.

Выпечка

Способ приготовления средневекового хлеба, насколько

мы в силах его восстановить по сохранившимся документам, был достаточно прост, хотя и занимал долгое время.

Изначально требовалось приготовить закваску, для чего из углов и краев ларя для замешивания теста выскребывали старые, уже успевшие забродить кусочки. Их затем вмешивали в кусок свежего теста (обыкновенно из расчета — 2,9–3 % от общей массы опары). Для того, чтобы этот кусок забродил, его помещали в глубокую деревянную миску, а эту последнюю — в плетеную ивовую корзину с плотной крышкой и ставили на 12 часов в теплое место. Этот кусочек, должный запустить брожение в общей массе теста, именовался «основной закваской» (chef). Когда истекало положенное время, «основную закваску» смешивали с мукой и водой из в количестве около трети будущего объема, получая подобным образом «малую опару» (petit levain). Для этого муку и воду смешивали между собой и затем энергично разминали с «основной закваской», причем результат должен был оказаться мягким и воздушным. Вслед за тем брались уже бóльшая по объему миска и бóльшая корзина, куда малую опару ставили на шесть часов, приблизительно так же, как современная хозяйка, вмешав в тесто дрожжи, ставит кастрюлю в теплое место, ожидая, пока тесто не увеличится в объеме. Затем к малой опаре добавляли вновь муку и воду (из расчета — две трети объема будущего куска теста). Этот конечный результат — «большая опара» — тщательно вымешивался до тех пор, пока тесто не прекращало прилипать к рукам. После того оно считалось готовым, и дальше можно было приступать к собственно изготовлению хлебов.

Дальнейшее зависело исключительно от фантазии пекаря. В хлеб можно было добавить любую примесь — овсяную, ячменную или иную, ароматные травы или пряности. Круглые хлеба выпекали в печи при температуре около 250 °C (ок. 500 °F).

Домашняя

Выпеченный хлеб в Средние века мог быть домашним или купленным в ближайшей хлебной лавке. Нет ничего удивительного, что о домашнем хлебопечении мы знаем несколько меньше. В частности, археологам вплоть до нынешнего момента не удалось отыскать сохранившихся образцов хлебной продукции (да и сам французский климат в отличие, например, от Египта, этому не способствует). Из того немногого, что нам известно, следует сказать, что хлебопечение было одной из обязанностей хозяйки дома, если речь шла о небогатой

крестьянской и городской семье. Особых навыков это занятие не требовало, ингредиенты также были простейшими — вода, мука и кусок теста, оставшийся от предыдущей выпечки. Достаточно зажиточный дом имел, как правило, две кадки-квашни: одну для пшеницы, другую для ржи или «смеси». Тесто вымешивали на специально для того предназначенных досках или же на столе, присыпанном мукой, после чего оставляли в кадке на 5 часов или около того, чтобы оно успело подняться. По окончании процесса его резали на куски, тут же превращая их в подобие колобков, уплощенных с одной стороны (крупные хлеба, весящие по нескольку килограммов, могли быть также несколько уплощены сверху), присыпали мукой, чтобы предохранить от высыхания, и клеймили знаком хозяина дома.

Удивительно, что российские помещики при всей лютости, на которую дружно жалуются наши старинные документы, все же не додумались до баналитетных платежей. Во Франции этот обычай был повсеместным, наряду с «баналитетной» мельницей существовали «баналитетные» печи. И крестьяне, и небогатые жители городов, подчиненные местному сеньору, под страхом немалого денежного взыскания обязаны были печь свой хлеб исключительно в господской печи, оплачивая эту вынужденную «услугу» деньгами или натурой. Порой сеньор, не утруждая себя особыми расчетами, с какого каравая и сколько брать, попросту обязывал подчиненных себе людей вносить требуемую сумму ежегодно. Он же обязывался поддерживать печь в работоспособном состоянии и держать при ней особого пекаря, в то время как крестьяне, жившие по соседству, лишались права иметь собственные печи. Если же тщательно укрытая от чужих глаз печь все же находилась, хозяин земли оставлял за собой право сломать ее и обложить виновных тяжелым штрафом. Кроме того, подданные сеньора обязаны были зачастую приносить с собой определенное количество поленьев или поддерживать в хорошем состоянии ведущую к печи дорогу.

Э. Лависс и А. Рамбо, авторы несколько устаревшего, но известного исследования об Эпохе Крестовых походов, отмечают, что право баналитета «было более стеснительным для крестьян, чем доходным для сеньора». Но при этом мы с точностью можем сказать, что владельцы земли, начиная с герцогов и епископов и кончая мелкими дворянчиками, пытались сохранить его всеми возможными способами; последние «баналитетные» печи были уничтожены уже во время Великой Французской революции.

Баналитетные печи располагались, как правило, в стороне от жилых домов, во избежание возможных пожаров. Размеры их варьировались в зависимости от величины округа и количества

семей, которые следовало обслужить. Они могли быть как очень большими, куда дважды в день загружали по несколько десятков караваев, так и совсем маленькими. Бывало, что печь использовалась в определенные дни, или в тот момент, когда для пекаря накапливалось достаточное количество работы. В последнем случае хозяева обязаны были днем ранее дать знать пекарю, какое количество караваев и в какое время будет к нему доставлено, а чтобы собрать больше желающих, специальные глашатаи во всеуслышание объявляли, что в тот или иной день печь и пекарь будут готовы к работе. Насколько можно понять из сохранившихся документов, пекарь — опять же выбранный господином среди крестьян или сметливых городских подмастерьев и специально обученный своему делу — занимал в обществе куда более высокое положение, чем мельник. Это был по сути своей мелкий хозяйчик, умевший использовать свои возможности и так же мелко, но достаточно чувствительно мстить неугодным, специально сжигая или, наоборот, недопекая доверенный ему хлеб[38]. От необходимости выплачивать баналитет избавлены были единственно городские булочники, монастыри и больницы, им было разрешено в качестве особой милости иметь собственные хлебные печи[39].

Куда больше мы знаем о «домашних» пекарнях, располагавшихся в монастырях или при дворах владетельных сеньоров. Что касается монастырского хлебопечения, о нем можно с уверенностью судить по сохранившимся постройкам бенедиктинского монастыря Сен-Галь (Швейцария), где для пекарей и пивоваров была выделена специальная пристройка, примыкающая к южному крылу церкви. Здесь же располагались амбары и монастырская мельница (во всей видимости, ручная — еще римского типа).

Клюнийские монахи предпочитали строить для пекарни отдельное здание, вдали от жилых построек, примыкавшее одной своей стороной к ограждавшей монастырь стене. Как то известно из «Кутюмов» клюнийского ордена, хлебопечение было обязанностью всей братии без каких-либо исключений, делившейся на группы, сменявшие друг друга каждую неделю. Дежурным монахам вменялось в обязанность при выходе из капитула обязательно вымыть руки и держа их мокрыми на весу, войти в помещение пекарни. Правила также запрещали тестомесам руками вытирать пот — соленым каплям, да и волосам нечего было делать в тесте! С начала до конца работу должны были сопровождать безмолвные молитвы и пение псалмов, безмолвные, опять же не без умысла — ни единая капелька слюны не должна была испортить собой хлеб.

В позднейшие времена, сколь о том можно судить, пекарская повинность сама собой перешла в более профессиональные руки. В частности, в цистерианском и картезианском орденах эта обязанность стала возлагаться на специально для того выделенного брата-пекаря, подчинявшегося непосредственно монастырскому повару. Если монастырь был слишком велик и одному человеку справиться с поставленной задачей было непросто, в помощь ему выделяли подмастерье, обязанного хлопотать у печи.

Аристократ в те времена воспринимался в первую очередь как «кормилец» для своей семьи и слуг, а если речь шла о крупном феодале, то и придворных, количество которых могло превышать несколько сотен, а иногда и тысяч человек, изо дня в день садившихся за господские столы. Не стоило забывать также о гостях, могущих посетить замок, попрошайках, толпившихся у ворот в ожидании ежедневной подачки, а также собаках и свиньях. В этом случае без хорошо налаженного хлебопечения обойтись было невозможно.

Если речь шла о мелком дворянчике, работу выполняла, как правило, специально для того нанятая женщина-служанка, подчинявшаяся непосредственно господскому ключнику, «*распоряжавшемуся запасами хлеба и вина*». В ее обязанности входило ежедневно выпекать мягкий белый хлеб для господина, его семьи и гостей, а также «темный» (ср. фр. bis) пшеничный хлеб с отрубями, предназначавшийся для прислуги. В частности, некий Гильом де Мюроль в своем замке в Оверни выделил для нужд подобной служанки специально для того построенную в общей кухне печь[40], где ежедневно выпекались хлеба, предназначенные для двадцати человек.

Что касается крупных поместий — графских, герцогских, не говоря уже о принцах крови, — здесь для нужд хлебопечения выделялись зачастую огромные помещения (до 45 м^2), оснащенные всем необходимым для работы инвентарем (ларями, ситами для просеивания муки, кадками, столами), и конечно же, печью, а порой и не одной. Здесь изо дня в день работала целая армия тестомесов, пекарей и подсобных рабочих, под руководством главного хлебодара. Надо сказать, что в королевском дворце эта должность в скором времени стала в высшей степени почетной, зачастую наследственной. Главными хлебодарами становились знатнейшие вельможи, возлагавшие собственно кухонные функции на своих подчиненных.

Ремесленная

Процесс выпечки хлеба в профессиональной пекарне или булочной начинался с закупки муки — на рынке или на ближайшей мельнице, рядом с которой чаще всего и располагался «хлебный ряд». Рассеянная в воздухе мука способна вспыхнуть от малейшей искры, посему из соображений безопасности ее следовало хранить в кладовой, желательно в отдалении от основной пекарни, или — на худой конец, на чердаке общего здания. Закупленные мешки немедленно развязывались, и мука высыпалась на дощатый пол, а зачастую и провеивалась с помощью деревянной лопаты, чтобы она смогла приобрести свежесть и избавиться от затхлого запаха полотняного мешка.

Вторым ингредиентом для изготовления простейшего хлеба выступала вода. С ней также было не все просто. Наученные горьким опытом пекари не брали воду из городских колодцев, где она могла быть загрязнена пылью и палыми листьями. Гораздо лучшим выходом из положения было отослать водовоза (а за неимением такого — подмастерье или жену) к ближайшей реке или ручью и набрать воды чуть выше по течению, где она была достаточно чистой. И наконец, наилучшим решением были городские фонтаны, питавшиеся от артезианских ключей или — как это ни удивительно звучит для нас — прохладная дождевая вода; для того, чтобы собрать ее в достаточном количестве, во двор, прилегавший к задней стороне каждой булочной, выставлялись объемистые цистерны.

Просеивание муки было исключительно ответственным делом, которое брал на себя, как правило, сам хозяин пекарни или булочной. Широкое сито с помощью специальных ушек и продетых сквозь них веревок подвешивалось на поперечную балку, помощник сыпал в него муку, а сам пекарь, обеими руками покачивая в определенном ритме, получал на выходе пшеничные или ржаные частицы единой степени помола и качества.

Сито представляло собой деревянное кольцо с высокими краями, на дно которого была туго натянута ткань. Лучшие сита могли быть на шёлковой основе, доброй славой пользовались также изделия нормандских мастеров, просеивающая поверхность которых изготовлялась из конопляной пряжи. Известны также «хлопчатные» и «шерстяные» сита, и даже — в качестве экзотики — сита из выделанных шкур, проколотых во многих местах шилом или иглой.

Любая «пшеничная» пекарня имела в своем инвентаре добрую дюжину разнообразных сит, с большими или меньшими ячейками, предназначенных для выпечки того или иного сорта хлеба. Так, ячейки наименьшего размера и большой густоты давали на выходе муку высшего сорта, белую и тонкую (fine fleur),

предназначенную исключительно для выпечки снежно-белого аристократического каравая. Широкие ячейки и редкая сеть использовались в том случае, когда речь шла о хлебе для слуг — темном и грубом, полном отрубей. Так или иначе, в результате всех операций в сите всегда оставался тонкий слой непромолотого зерна, случайно затесавшихся соломинок, зерновой шелухи и прочего сора. Из него получался отличный корм для свиней или домашней птицы, который порой использовали для своего же подсобного хозяйства или продавали на сторону.

Вместо дрожжей брался кусок старого кислого теста, успевшего перебродить. Надо сказать, что уже с античных времен во Франции была известна пивная закваска, но в течение всей Средневековой эры против её использования энергично выступали врачи, полагавшие пивные дрожжи крайне опасными для здоровья. Их усилия не пропали втуне: гильдии булочников и пекарей запрещали своим членам их использовать, и этот запрет продержался до конца XVII века[41]. Вооружившись специальным ковшом, со стенок ларя для вымешивания теста — квашни — соскребали остатки и складывали их в специальную посуду, прикрытую сверху полотном, и затем использовали куски по мере необходимости. Впрочем, надо оговориться, что через какое-то время «бродильные» куски портились и приобретали неприятный прогорклый вкус. Обязанностью пекаря было следить за этим и вовремя заменять испортившуюся закваску свежей.

Вымешивание теста происходило следующим образом. В широкий и длинный деревянный ларь засыпали муку, затем в него же лили теплую воду, и за дело брался тестомес (фр. gindre). В самых бедных пекарнях в этой роли выступал сам хозяин или его подмастерье, но чаще для этой цели старались нанять особого батрака. Вымешивание нескольких десятков килограммов теста требовало недюжинной физической силы, потому в роли тестомесов всегда выступали молодые крепкие мужчины. Дыша тяжело, с присвистом, как молотобоец, тестомес сгребал тесто со стенок и раз за разом проминал тестяной ком, используя в качестве опоры зад-нюю стенку ларя. Надо сказать, что эта «квашня» была устроена достаточно хитрым образом: она разделялась поперек на две неравные доли, причем для каждой имелась собственная плоская крышка; пока тестомес работал с одной половиной, в другой «подходило» готовое тесто. На миниатюрах того времени мы видим, что квашня располагалась зачастую в одном помещении с печью, к жару от огня прибавлялся жар от работы, потому рядом с тестомесом постоянно должен был находиться мальчик, в обязанности

которого входило вытирать взрослому работнику лицо и грудь от пота, и подавать ему воду и полотенце для рук, висевшее тут же на ближайшей стене, или — по необходимости — доливать воду в ларь.

После того, как тесто отдохнуло и поднялось, из него лепили хлебные колобки, уплощённые полусферы, а также булочки более причудливых форм. Колобки следовало также взвесить один за другим, так как вес и качество хлеба строго контролировали выборные от пекарской гильдии. Затем колобки обязательно клеймили личным знаком хозяина пекарни, так, чтобы недовольный покупатель смог немедленно найти виновного. Готовые хлебцы выкладывались на широкие столы, слегка присыпанные мукой. Чтобы хлеб не высыхал, его накрывали сверху влажным куском холста. По мере необходимости пекарь укладывал на плоскую деревянную лопату очередную порцию хлебов и отправлял их в жарко натопленную печь, так, чтобы самые крупные и грубые караваи отодвигались к задней стенке, а возле устья оставались нежные аристократические колобки.

Хлебная печь была подлинным сердцем средневековой пекарни. Она представляла собой массивное сооружение из огнеупорного кирпича, с низким подом и расположенным вверху горнилом, с высоким сводом и полукруглым устьем, где, собственно, и выпекался хлеб. Печи, бывшие в раннюю эпоху действительно огромными (в литературе упоминается их вместимость: до 1872 кг хлеба единовременно), постепенно уменьшались и во времена Осени Средневековья вмещали не более 156 кг хлеба. Топить хлебную печь в идеальном случае следовало буковыми дровами, горевшими ровным высоким пламенем без дыма и гари. Но во многих местах бук был слишком дорог, и тогда в дело шли дубовые или даже худшие из всех — сосновые поленья. Экономный пекарь сохранял последний тлеющий уголек, используя его для новой растопки, или продавая для этой же цели соседям. Обязанность следить за качеством выпечки и вовремя подкладывать в огонь дрова и хворост возлагалось на помощника или подмастерье пекаря.

Мастер Гильбера де Меца, мастер Манселя. Торговля хлебом. Дж. Бокаччо «Декамерон» ок. 1432 г. НБ Франции, Париж

Зачастую, кроме собственно торговли, пекарь был готов работать по «индивидуальным договорам», для зажиточных хозяев или приезжих, которым недосуг или невыгодно было выпекать собственный хлеб. В этом случае договор заключался на определенный срок (например, на год), клиент брался поставлять в пекарню необходимое количество муки и оплачивать готовый товар, а пекарь в обмен на это изо дня в день обязан был направлять к нему работника с оговоренным количеством готовых хлебов. Эти хлеба зачастую выкладывались на широкой доске, которую носильщик ставил на голову. Если речь шла об особо крупном заказе, хлеб несли в корзинах, столь глубоких и тяжелых, что поднять их могли только два человека. В этом случае сквозь ушки корзин продевали прочный шест, и два носильщика — спереди и сзади, поднимали его себе на плечи.

Торговля хлебом и профессия булочника

Работа булочника была тяжелой — до 14–18 часов в день у жаркой печи, вдыхая мучную пыль, от которой начиналась порой астма или профессиональное заболевание булочников: мучная экзема. И все же подобная работа казалась синекурой для сельского населения, вынужденного платить огромные налоги за помол и выпечку собственного хлеба.

Первые булочники появились в стране во времена

короля Дагобера. Вначале они были достаточно немногочисленны и обслуживали почти исключительно королевский двор и службы. С ростом городов клиентура, однако, также начала разрастаться. В самом деле, булочники за редким исключением были освобождены от баналитетных платежей или вносили очень небольшие суммы, так что покупать у них было куда дешевле, чем выпекать хлеб самостоятельно.

Пекарский цех, один из старейших в Средневековую эпоху, был образован, по всей видимости, при Людовике Святом, статуты его впервые были записаны Этьеном Буало, тогдашним прево Парижа. В начальную эпоху своего существования цех этот была достаточно демократичен. Чтобы присоединиться к нему, достаточно было выплатить определенный налог королевскому хлебодару, и затем угостить своих собратьев полагающимся по случаю обедом. Однако с течением времени разбогатевший, непримиримо настроенный к любой конкуренции пекарский цех во много раз усложнил и если угодно, бюрократизировал эту процедуру. Отныне кандидату следовало за счет родителей пройти до четырех лет ученичества у булочника, в присутствии выборных от цеха сдать экзамен, показав себя зрелым мастером, опять же угостить обедом своих будущих собратьев, заплатить неизбежный налог и ждать, пока умрет один из булочников и место освободится для него самого.

В последние века Средневековья от бывшего ученика требовалось также объехать страну, узнавая новое и перенимая опыт[42]. Позднее цех окончательно перестал принимать людей со стороны, и стать его новым членом мог только сын полноправного булочника (или его зять, если в семье не было сыновей), или — если булочник умирал без потомства, мастер или подмастерье, женившийся на вдове. Всем прочим до смерти предстояло оставаться на вторых ролях, что в начале Нового времени вызвало не один бунт и в конце концов привело к упразднению института цехов как таковых.

Сами по себе булочники также разделялись на несколько групп. Те, что работали с черным, ржаным хлебом, не имели права заниматься никаким иным, специалисты по пшенице в свою очередь, не брались за чисто ржаные караваи, выпекая всегда хлеб на чисто пшеничной основе, или на пшеничной муке, в которую в качестве примеси было добавлено что-то еще. Отдельно стояли также цеха пирожников, вафельщиков и специалистов по приготовлению печений.

Работа у печи требовала особого навыка, в абсолютном большинстве случаев к горнилу становился сам хозяин. Нужно было иметь отличное чувство времени, чтобы не открыть

заслонку слишком рано (хлеб в этом случае становился плоским и зачастую выходил из печи полусырым), или чересчур поздно (тогда караваи подгорали, а то и вовсе превращались в уголь). Курьеза ради стоит отметить, что в течение всей Средневековой эпохи в Париже существовал особый рынок, где по небольшим ценам продавали подгоревший хлеб.

Работа начиналась рано, уже в 3–4 часа ночи булочник становился к печи. Готовую продукцию следовало немного остудить, хотя бы для того, чтобы ее можно было взять в руки, и уже к 7 часам утра горожане могли закупить свежий мягкий хлеб. Франсуаза Депорт, автор монографии «Хлеб в Средневековую эпоху», специально подсчитала, что для удовлетворения обычного спроса требовалось 3–4 раза в день ставить хлеба́ в печь. Определенная часть готовых караваев не предназначалась для свободной продажи, но отправлялась в таверны и гостиницы. Пекарни, служившие одновременно лавками для продажи хлеба конечным потребителям, как правило, располагались неподалеку от рынка, где продавали зерно (так, в частности, в Париже ими была сплошь занята улица у площади Мобер — на левом берегу Сены, хлебные лавки теснились также рядом с мельницами. В большинстве случаев, это были съемные помещения, однако существовали и дома, непосредственно принадлежавшие булочникам.

Клиент, как правило, не заходил внутрь. Целям торговли служило большое сводчатое окно, выходившее на улицу, с широким деревянным подоконником, исполнявшим роль прилавка. Если массивные дубовые ставни были открыты — лавка работала, в противном случае покупателю предстояло наведаться к ней еще раз. На подоконнике, покрытом хорошо выстиранной полотняной скатертью, стояло несколько «выставочных» хлебов, в глубине помещения находились, как правило, плетеные корзины, из которых булки по выбору давались клиентам (так как покрытые пылью, а порой и вымокшие от дождя «выставочные» покупать желали немногие). Торговлю вела жена, дочь, или реже — служанка булочника, впрочем, в конце Средневековой эры стали множиться случаи, когда это занятие поручали подмастерью или слуге. Статуты многих городов специально отмечали, что торговец или торговка должны работать чистыми руками, в чистой одежде. Кроме всего прочего, булочница или приказчик обязаны были иметь под рукой латунные весы и набор свинцовых гирек. Покупатель мог в любую минуту потребовать, чтобы подозрительный каравай положили на весы, подтвердив тем самым, что его масса находится в соответствии с требованиями цеха. Несколько раз в год ту же операцию

заставляли проделывать представители цеха и королевские чиновники, удостоверяясь, что булочник не занимается мошенничеством.

Случаи же последнего по всей видимости, происходили, и были не так уж редки; по крайней мере, среди городского населения понятие «булочник» едва ли не приравнивалось к понятию «мошенник и плут». Прохиндеи-булочники мудрили с весом, занижали порой качество, применяя для дорогих хлебов дешевое сырье. Возможно, что молва несколько преувеличивала размеры подобных махинаций. Также следует сказать, что законы Франции, в отличие от соседних государств, были в этом плане достаточно мягкими — булочник, пойманный за руку, выплачивал штраф, неполновесный хлеб конфисковался в пользу больниц и приютов, в самом вопиющем случае мошенника могли пожизненно лишить права заниматься пекарским делом или даже отправить в тюрьму. Но никогда, в отличие от Англии или Германии, провинившихся не подвергали публичному унижению — не волокли по улицам с подвешенной на шее неполновесной буханкой, не выставляли к позорному столбу, как то было принято в Англии, и наконец, в отличие от немцев, не имели обыкновения подвешивать в клетке или сети над глубокой зловонной лужей. Впрочем, подобное наказание однажды вышло боком немецкому Нюрнбергу. Дело в том, что наказанный подобным образом пекарь мог выйти из клетки единственным способом — через дно, и под улюлюканье толпы, с головы до ног вымазанный навозом и грязью, несся домой. И вот случилось так, что один из подобных мошенников пожелал отомстить и сжег добрую половину города, мотивируя это желанием «просушить свою одежду!»

Булочникам было запрещено работать в дни религиозных праздников (то есть в течение 80 дней в году), но не запрещено было торговать готовым хлебом. В результате утренняя выпечка заменялась ночной, и пекарь вынужден был едва ли не до рассвета садить в печь хлеба, чтобы затем отдыхать, в то время как его жена добросовестно продолжала торговлю. Кстати, последняя велась кроме лавок еще на особых «хлебных рынках», в больших городах — ежедневно, в мелких — по определенным дням. Крытые рынки Средневековья представляли собой легковесные конструкции из столбов и легких перекрытий, поверх которых укладывалась крыша из досок. Подобным образом рынок можно было выстроить в короткое время и столь же легко разобрать. Продавцы размещались у легких переносных столов, или ларей, которые служили одновременно и витринами для выставки готовой продукции, и контейнерами ее хранения. Надо

сказать, что рыночная торговля была по карману далеко не каждому, так как место на рынке стоило достаточно дорого.

Еще одним способом доставки хлеба конечному покупателю были многочисленные лоточники и лоточницы, которых особенно много было в крупных городах. Перекупая хлеб непосредственно у булочника, они вели бойкую торговлю, стоя у окна или двери собственного дома, или разнося лотки по узким кривым улицам. Как правило, перекупщики такого рода не ограничивались одним лишь хлебом, на одном лотке каравай мог соседствовать с сыром, куском вяленой рыбы или даже воском для свечей. Порой перекупщики не брезговали мелким мошенничеством, закупая у булочников неполновесный или некачественный хлеб, однако умели достаточно ловко уходить от правосудия.

Кроме того, в городах, где местные обычаи обязывали булочников печь хлеб в баналитетной печи, или для тех, кто не имел достаточно средств, чтобы купить собственную мастерскую и вынужден был пользоваться услугами господского пекаря, этот последний также представлял определенную конкуренцию. Пекарь получал плату за свои услуги готовыми хлебами или зерном, а порой и сговаривался с мельником, чтобы покупать у него исходное сырье по невысокой цене. Торговля в этом случае велась в обход местных законов и обычаев, и если пекаря ловили за руку, ему могло грозить тюремное заключение. И все же спекуляция продолжалась. Для беднейших слоев городского населения соблазн был слишком велик: пусть «пекарские» хлеба выходили тяжелыми и грубыми, весившими до 2 кг в современном эквиваленте, они могли храниться до недели, и потому уже были достаточно экономными. Да и цены на «пекарский» хлеб (pain de fournage) были куда дешевле, чем в булочной.

И наконец, в определенные дни недели (в Париже этим днем была суббота)[43], в город разрешалось въезжать «чужим» булочникам — уроженцам ближайших городов, а также крестьянам или перекупщикам, скупавшим хлеб у крестьянского населения. «Чужие» булочники имели право торговать своей продукцией исключительно на рынке или в специально предназначенных для того местах, также они могли поставлять то или иное количество хлеба непосредственно в дом клиента. Однако оставаться в городе они имели право до определенного часа и дожны были немедленно уезжать прочь, как только этот час наступал. Более того, статуты многих городов запрещали вывозить вон прибывавший в город хлеб, и потому «чужие», как правило, торговали по сравнительно невысокой цене, стараясь как можно скорее распродать свой товар.

Хлеб средневековья

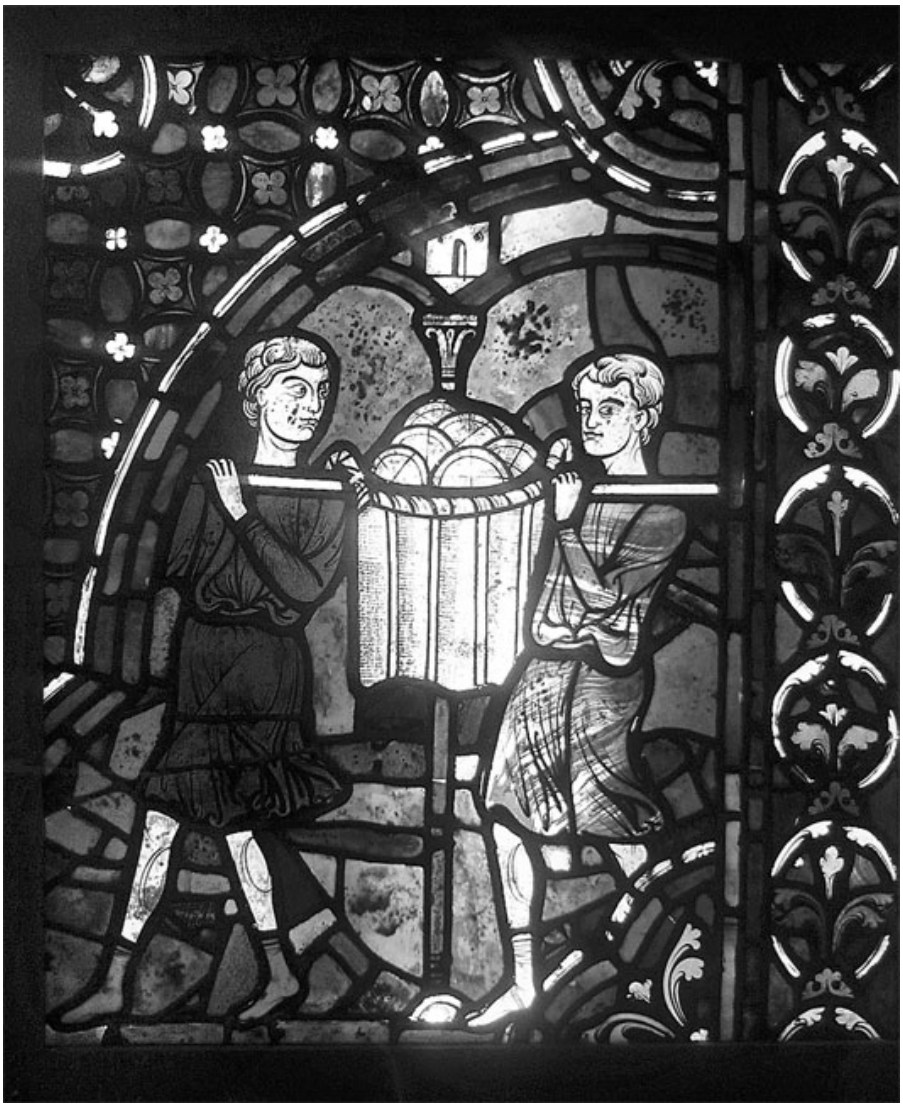
Во времени и в пространстве

Изучение пекарского искусства времен Средневековья усложняется за счет того, что в каждом городе, если не в каждом селенье были свои обычаи и маленькие секреты выпечки хлеба. В частности, хорошо известно, что булочники на большей части территории страны, в отличие от своих предшественников времен Римской империи, не подсаливали хлеба. Причиной тому был тяжелый соляной налог — габель, исключительно непопулярный среди населения страны. Однако из этого правила было свое исключение: в приморских Шербуре и его окрестностях в хлебное тесто примешивали в качестве добавки морскую воду. Подсоленный хлеб был характерен для территорий, сравнительно поздно присоединившихся к французскому королевству.

Ситуация усложняется тем, что одна и та же марка в разных местах могла носить разные наименования; в частности, желтовато-коричневый хлеб среднего качества, в Париже именовавшийся «коричневым» (pain bis), в других местах мог носить имя «хозяйственного» (pain de ménage), и наоборот, одно и то же имя в разных местах могло обозначать совершенно различные разновидности: так, fouace на Севере значило «белый хлеб высшего качества», в Париже — пирожное-корзиночку.

Кроме того, в разных областях страны существовали особенно знаменитые разновидности хлеба, носившие, как правило, имя той местности, из которой его поставляли. Так, в Шайи, неподалеку от Парижа, местечке, славившемся своим наливным зерном, в первой половине XIV века начали производство нового сорта хлеба, который сразу пришелся по вкусу состоятельным парижанам. Известно, что хлеб этот просуществовал с 1300 по 1440 г. и вновь появился на столах уже в эпоху Возрождения. «*Хлеб из Шайи*» (pain de Chailly) был столь популярен, что нашлись ушлые булочники, решившие распространить его продажу на Амьен. Вытеснить аристократический белый хлеб таким образом не удалось, но караваям второй категории («городским») пришлось заметно потесниться. Насколько нам известно, «хлеб из Шайи» весил около 460 современных граммов, и стоил в два раза дороже обычного — 2 денье за буханку. К сожалению, более об этом хлебе мы ничего не знаем, кроме того, что он, по всей видимости, обладал очень высоким качеством и посему пользовался спросом во многих регионах страны. Кроме того, хорошо известен был «*хлеб из Гонесса*» (pain de Gonesse),

благополучно просуществовавший до середины XIX в., существовали и другие прославленные марки.



Неизвестный художник. Доставка хлеба потребителю. Ок. 1240 г. Крашеное стекло. Собор Нотр-Дам де Шартр, Шартр, Франция

Кроме разнообразных вариаций хлебопечения в зависимости от городов и местностей существовали и особые хлеба, специально выпекавшиеся ради праздника: *пасхальные, трощыны* (или «хлеба Св. Духа») — их принято было раздавать нищим, *рождественские*, составлявшие, согласно обычаю, ежегодный дар вассалов своему сюзерену, *хлеба Св. Петра и Св.*

Павла, и так далее.

Что касается качества изготовления, абсолютное большинство разновидностей, которое и сегодня можно купить во французских булочных, исторически восходит к Средним векам. В те времена были прекрасно известны и хлеба из пшеничной муки разного качества, и смеси из пшеницы с ржаной, овсяной, ячменной, гороховой, бобовой мукой, и сложные смеси из трех или более компонентов. Вкус средневекового хлеба был слегка кисловатым — результат добавления пшеничной или ржаной закваски.

Самый грубый хлеб из темной ржаной муки разновидностей не имел. Это был во всех областях Франции pain de seigle («ржаной хлеб») или pain noir («черный» хлеб). Профессиональные булочники готовили его из муки, тщательно просеянной; круглые ржаные ковриги обыкновенно весили около 650 г (в переводе на современные меры веса).

Кроме того, наихудшим по качеству был т. н. **«цельный» или «разделочный» хлеб** (ср. фр. pain de tout, pain de tranchoir) — выпекавшийся из муки, «*каковой она пришла с мельницы*», без просеивания и очистки. Результатом были грубые караваи, практически несъедобные без размачивания в воде. Их зачастую дополнительно подсушивали в печи. Для еды подобный хлеб не предназначался; разрезав на широкие, круглые ломти, его использовали в качестве тарелок, так как они прекрасно впитывали как мясной сок, так и капли подливы, сохраняя таким образом от загрязнения дорогую скатерть. Впрочем, в конце обеда гости могли использовать его вместо десерта, однако в аристократических домах промокшие насквозь корки чаще всего бросали собакам, крутящимся под ногами пирующих, или же по окончании обеда слуги отдавали их нищим, которые постоянно толпились у дверей богатых домов в ожидании подачки. Известно, что Людовик IX, прозванный «отцом народа», после окончания коронационных торжеств распорядился раздать народу 1294 подобные «тарелки».

Интересная закономерность: чем выше по рангу стоял хлеб, тем меньше становились караваи и ковриги. Впрочем, удивляться здесь нечему: чем выше в иерархии находился конечный потребитель, тем бóльшим был выбор блюд на столе, и хлеб для него выполнял не столь важную роль, как то полагалось в каморке батрака или крестьянской лачуге.

Несколько выше «разделочного» по рангу находился «**весовой хлеб**» (ср. фр. pain de poise) — могущий быть как чисто пшеничным, так и смешанным. Это были массивные ковриги, весившие до 4,5 кг, опять же, достаточно грубые и жесткие,

изготовлявшиеся из муки низшей категории с большим количеством отрубей. Весовой хлеб можно назвать прародителем всех прочх разновдностей средневекового хлеба. Появившись в раннюю эпоху, он сохранял свою неизменную стоимость — 1 денье, в то время как колебания цен на зерно отражались в его весе; в неурожайные годы «весовой» хлеб был легче, когда пшеница и рожь всходили хорошо — тяжелее. В более позднее время, когда изменившиеся вкусы и денежные возможности населения им уже не удовлетворялись, по распоряжению городских властей весовой хлеб исчез с прилавков, около XV века окончательно трансформировавшись в самую низкосортную из существующих в то время разновидностей — pain bis.

Этот **суповой** или **коричневый хлеб** (ср. фр. pain bis, pain de brode) специально подавался к первым блюдам и предназначался для вымачивания супов и соусов. Подобный хлеб, изготовлявшийся из пшенично-ржаной смеси или же из пшеничной муки с отрубями, несколько лучший по своему качеству, был пищей слуг и батраков, или некоторых монастырей, уставы которых отличались особенной строгостью. Впрочем, аристократы иногда не отказывали себе в столь экзотическом блюде, однако использовали его строго по назначению: для вымакивания супов.

Нет ясности в вопросе, что представлял собой pain festiz или pain de festins (досл. «пиршественный хлеб» в переводе со среднефранцузского). Предположения на эту тему разнятся — речь, возможно, идет об ином наименовании коричневого хлеба, или же таким образом обозначался любой хлеб грубого помола.

Городской хлеб (ср. фр. pain bourgeois, или на латинском языке panis civilem или panis civicum), который насмешливые орлеанцы прозвали «желтком» (jaunet) за янтарно-желтый цвет мякиша, был ежедневной пищей городского населения.

Кроме того, этот хлеб мог называться:

1. Pain biset (сизый хлеб) в Руане и Аббевиле.
2. Pain rousset (рыжий хлеб) в Авиньоне или Булони.
3. Pain de grise (хлеб из серой муки) в Нанте.
4. Bizette или grézillon (коричневая или серая коврижка) в Шалоне[44].

И наконец, **белый хлеб** (ср. фр. pain blanc, pain de bouche), прозванный «аргусом» за пышность и ноздреватость, составлял пищу аристократии и высшего духовенства. Этот продукт высшего качества в разных местностях Франции мог носить разные наименования. Приведем их одно за другим:

1. В Париже, Аррасе, Компьене, Реймсе, а также в южных Марселе и Орлеане он чаще всего был известен под

именем pain blanc («белый хлеб»).

2. Кроме того, в столице, где этот хлеб зачастую приобретался в монастырях, его знали под именем «монастырского» (pain de couvent).

3. В Лилле, Анжере, Авиньоне, Ренне и т. д. его скорее называли «устьевым хлебом» (pain de bouche)[45].

4. В Руане и Мезьере он же был известен под именем pain mollet — «мягкий хлеб».

5. В Труа это был pain de provende, что можно перевести как «зерновой хлеб».

6. В Сансе это был «капитулярный хлеб» (pain de chapitre) — название восходит к высокопоставленному духовенству, составлявшему основу местного соборного капитула.

7. В Нанте, Пуатье, Бордо и Либурне это был «кано́нический хлеб» (pain de choine).

8. И наконец, для Лангедока это был «мякишевый хлеб» (pain moufflet).

Французский язык средневековой эпохи плохо различал хлеб высшей категории и пирожные всякого рода; зачастую и то и другое обозначалось единым термином gasteau. Этот gasteau мог подаваться как обычный хлеб к супу или мясу, а мог быть и десертным блюдом; в этом случае в тесто, в зависимости от фантазии булочника можно было добавить сливки, яйца, масло — выражаясь современным языком — сдобу, пряности или ароматные травы, превратить в подобие корзиночки или короны, рогалики, заварные пирожные[46], а порой и сладкие булочки причудливой формы. Средневековье знало и вафли, их выпекали на раскаленных докрасна решетках, впрочем, занимался этим особый цех — вафельщики. Средневековье знало также множество разновидностей печенья, галет и пирожков, разнившихся от города к городу и от провинции к провинции.

Особо стоит упомянуть о **суррогатном хлебе** (ср. фр. pain de mixtion, pain armé), который выпекали исключительно в голодные годы. Количество пшеницы в нем было не больше четверти, прочий объем составлял ячмень, овес, а если зерно было совершенно недоступно, в муку сыпали измельченные в порошок бобы, горох или даже горькие желуди или каштаны, в самых отчаянных случаях — корни и семена трав, а иногда и немного глины — все, что угодно, способное обмануть бунтующий желудок. И все же Франсуаза Депорт замечает, что указания о суррогатных хлебах много чаще встречаются в городских документах уже Нового времени: свидетельство нарастающего хлебного кризиса, который в конечном итоге вылился в Революцию.

И наконец, в качестве курьеза вспомним также «собачий» или «охотничий» хлеб — выпекавшийся из отрубей и кусочков соломы, который вместе с мясом и кашей служил пищей господским псам.

Аристократический

При дворах крупных аристократов обязательно имелась собственная пекарня, где целый штат слуг под присмотром главного пекаря изо дня в день выпекал свежие хлеба, предназначенные для стола господина. Уверенность в том, что для нежного аристократического желудка наилучшим образом подходит именно белый мягкий хлеб, имеет римское происхождение, однако Средневековье унаследовало эту идею целиком и полностью. «**Придворный хлеб**» (pain courtois) обязательно должен был изготовляться из чистой пшеничной муки самого тонкого помола (fine fleur de farine). О тщательности просеивания можно судить уже потому, что до половины и более исходного продукта отправлялось в отходы (впрочем, как мы увидим далее, не пропадало зря). Тесто иногда подсаливали, но чаще оставляли пресным. Как было уже сказано, врачи средневековой эры (в отличие от римского времени) запрещали использовать пивную закваску, объясняя свой вердикт тем, что пивное сусло потенциально способно нанести непоправимый вред здоровью высокопоставленного пациента. Посему, повторимся, вплоть до Нового времени во всех пекарнях, начиная с королевской и заканчивая домом последнего крестьянина, словно в древности, в качестве закваски использовали кусок теста от предыдущей выпечки. Впрочем, пекарям вменялось в обязанность пробовать его на вкус, проверяя, что закваска не испорчена и не отличается прогорклостью или тяжелым запахом. Но для того, чтобы каравай получился пышным и ноздреватым, с мягчайшим, во рту тающим мякишем, закваски не жалели.

Готовое тесто — муку с водой и добавленной закваской — требовалось тщательнейшим образом размять, вновь не жалея на то времени, и выпекать обязательно возле самого устья печи (отсюда второе наименование средневекового хлеба высшей категории — pain de bouche, то есть «устьевый хлеб»). Как и прочие хлеба, это были сравнительно небольшие колобки, уплощенные снизу ради удобства выпекания, с корочкой светло-золотистого цвета и снежно-белым мякишем. Подобный хлеб принято было обязательно подавать к столу любой достаточно знатной персоны, помещая его слева от тарелки — рядом с ножом. Аристократический хлеб можно было есть с супом или с мясом, однако он воспринимался и как отдельное,

самодостаточное блюдо, которое подавали с фруктами, вином, а в позднюю эпоху также с сыром.

Белый хлеб с вином и легкой закуской зачастую служил аристократическим завтраком, прерывавшим собой долгое течение утра, заполненное воинскими упражнениями, государственными вопросами или для женщин — хлопотами по дому. Его же можно было приобрести во время путешествия (естественно, тем, кто мог себе это позволить), в многочисленных тавернах, разбросанных вдоль крупных дорог.

Монастырский

Как было уже сказано, в эпоху становления монастырей на территории Франции обязанность по выпечке хлеба в равной степени распределялась между всеми их обитателями. Монахи группами, в соответствии со своей очередью, отправлялись в пекарню; при входе обязательно мыли руки в чистой воде и не вытирая их, держа на весу, входили внутрь. Вымешивание теста, приготовление хлебов и выпечка должны были выполняться «в соответствии со способностями и силой каждого», причем все действо с начала и до конца сопровождалось безмолвным пением молитв и псалмов. Дежурным монахам также вменялось в обязанность повязывать головы и лица кусками полотна, чтобы волосы или же слюна никоим образом не оказались в тесте. В это время основой для теста была мука из смеси овса, пшена и гороха — результатом подобной выпечки были грубые и жесткие лепешки зеленовато-желтого цвета, напомнившие бы нам овсяное печенье. Однако, если подвижники этой ранней эпохи могли с гордостью утверждать, что «монахи не едят белого хлеба», в достаточно скором времени ситуация в корне переменилась.

Начнем с того, что в обителях стали появляться профессиональные пекари, подчинявшиеся непосредственно монастырскому ключнику (или повару). Появилась и особая разновидность пшеничной выпечки — кано́нический хлеб (ср. фр. pain de choine) — как его характеризует дю Канж — высокий, остроконечный и очень мягкий. Подобный хлеб подавали к столу аббата и прочего высшего начальства, рядовым монахам полагалось по одной ковриге на каждый обед или ужин, причем хлеб этот полагалось есть, обмакивая в суп. Канонический хлеб зачастую принято было подсаливать — роскошь, недостижимая для горожан. Излишки, как то известно, продавались всем желающим. Кроме того, в монастырях по-прежнему был (в качестве дополнения) распространен коричневый «суповой» хлеб

или наконец, плоские лепешки из смеси овсяной и ячменной или в некоторых местностях ржаной и ячменной муки. Существовали и более сытные разновидности, полагавшиеся больным или перенесшим кровопускание. Монахи также не отказывали себе в любимом в Средние века заварном хлебе (кусках теста, брошенных в кипящую воду), к столу высокого гостя могли подать и отличные пирожные — фланы.

Впрочем, во все времена не переводились подвижники, позволявшие себе исключительно морские сухари, столь жесткие, что перед употреблением их приходилось вымачивать в воде, вине, масле или даже уксусе, что считалось особым подвигом во имя умерщвления плоти, а кое-кто даже посыпал это малосъедобное блюдо пеплом. Белые сухари (привычного для нас вида) полагались во многих монастырях во время постов, хлеб также поджаривали вместе с куском сыра, превращали в подобие гренок, жаренных на яйцах с молоком, замешивали на пивной пене или на молоке, короче, на однообразие пищи монахи, в особенности во времена Позднего Средневековья, пожаловаться никак не могли.

Крестьянский

Деревенский хлеб вплоть до начала Нового времени был исключительно домашнего производства. Как было уже сказано выше, основой крестьянского рациона был т. н. **серый хлеб**, из смеси (méteil) пшеничной и ржаной муки. Обычно при засевании крестьянского поля соблюдалась пропорция 2/3 пшеницы на 1/3 ржи, хотя в некоторых регионах страны соотношение обеих частей было равным. В зависимости от местных условий, в качестве «добавки» использоваться мог ячмень или даже овес — любая из этих культур увеличивала количество готовой продукции, ухудшая притом качество будущего каравая. Крестьянский хлеб пекся из муки грубого помола, обязательно содержащей некоторое количество отрубей, так что хлеб из этой смеси выходил тяжеловесный и грубый.

Замешивание теста было женской прерогативой, хозяйке дома также вменялось в обязанность раз или два в неделю выпекать свежие караваи в «баналитетной» печи. Известно, что вплоть до начала XIII века крестьянский хлеб служил не только для пропитания семьи, но и в качестве «оброка натурой», регулярно выплачивавшегося местному сеньору. Конечно же, богатым и знатным в голову не приходило питаться этими грубыми поделками. Монахи использовали его для раздачи

милостыни и кормили им больных и немощных, находившихся в их призрении. Светские сеньоры отдавали его прислуге. С начала XIII века и позднее крестьянский хлеб появляется на городских рынках, причем его качество значительно улучшается, приспосабливаясь к привычкам и вкусам более зажиточного населения.

Стоит также отметить, что в деревнях (особенно близких к городской черте) во времена Осени Средневековья появились собственные булочники, чью продукцию желали видеть на своих столах зажиточные крестьяне. Как правило, эти булочники заключали с местными жителями особый договор, который зачастую записывался на бумаге и скреплялся подписями заинтересованных сторон. Согласно этому договору, булочник обязан был выпекать для местного населения определенное количество хлебов оговоренного веса и качества; при невыполнении этих условий на него налагался специально оговоренный штраф. Продукцией «сверх нормы» он мог распоряжаться по собственному усмотрению — чаще всего она отправлялась для продажи в ближайший город.

Городской

Аристократический белый хлеб в городе можно было приобрести в булочных или даже в монастырях, где охотно распродавали на сторону буханки, по каким-то причинам не ставшие частью трапезы аббата или аббатисы. Однако эта разновидность была по карману далеко не каждому.

Посему наиболее употребимым в городской черте вплоть до конца Средневековой эры оставался «городской» (ср. фр. pain bourgeois, лат. panis civilem et civicum) он же — «коричнево-белый» хлеб (bis-blanc), с плотной грубой корочкой и мякишем янтарно-желтого цвета. По типу изготовления это был хлеб второй категории, занимавший в общей иерархии почетное второе место — непосредственно после белого. Он составлял собой каждодневную пищу человека среднего достатка: ремесленника, небогатого купца или клирика. Муку для него просеивали через сито с широкими ячейками; зачастую для этого употреблялся остаток от просеивания муки высшей категории.

Кроме того, городской хлеб предлагали в тавернах, вместе с тарелкой мяса и овощей, или стаканом вина, его могли также приобрести на постоялых дворах путешественники скромного достатка. В зависимости от города, цена этого хлеба могла колебаться, но в среднем составляла 1 или 2 денье).

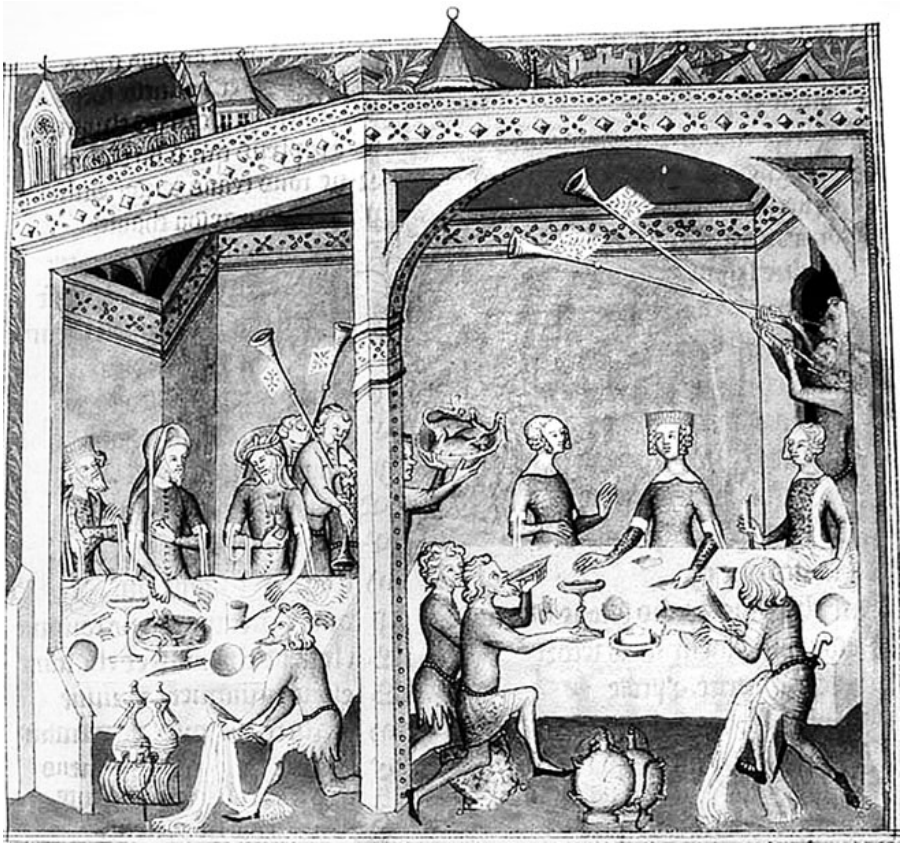
Слуги, батраки, городская беднота предпочитали приобретать в тех же булочных или у лоточников коричневый хлеб (ср. фр. pain bis). В больницах и богадельнях пациентам (стоявшим на самой низкой ступеньке общественной иерархии) предлагался исключительно «серый» хлеб — из смеси пшеничной и ржаной муки. И наконец, нищие и пришедшие на заработки крестьяне по необходимости питались черным ржаным хлебом, или ожидали подачки у господских дверей, где им перепадали иногда «разделочные» хлеба, служившие тарелками для господ, а если повезет — и огрызки белого хлеба.

Хлеб в религии и суевериях народа

Тело Христа

В своих проповедях и притчах Иисус постоянно говорит о хлебе насущном, проросшем зерне, дрожжевом тесте. Одним из самых известных чудес, совершенных основателем новой религии, является умножение хлебов и рыб (основной еды для палестинских бедняков того времени). Но конечно же, наиболее значимым для позднейшей церкви стала последняя трапеза Христа на Земле, предшествовавшая его распятию. Согласно Евангелию от Марка

> *И когда они ели, Иисус, взяв хлеб, благословил, преломил, дал им и сказал: примите, ядите, сие есть Тело Мое. И, взяв чашу, благодарив, подал им: и пили из нее все. И сказал им: сие есть Кровь Моя Нового Завета, за многих изливаемая.*



Хлеб аристократа. Пир. Неизвестный художник Гильом де Машо. Лекарство от Фортуны. — BNF, Français 1586 f 55 r, ок. 1350–1355 гг. НБ Франции, Париж

Слово «евхаристия» в переводе с греческого обозначает «благодарственная молитва». Этнографическое сравнение христианского таинства с обычаями других народов, произведенное в XIX веке, с наглядностью показало, что исконный смысл его исторически восходит к общему для многих народов убеждению, будто совместное угощение устанавливает между сотрапезниками нерасторжимую связь. Соответственно, когда одним из них в видимой или невидимой форме является Божество, верующие соединяются с ним узами взаимных обязательств (или, как в старину принято было говорить, «завета»).

Известно, что вплоть до 1000 г. н. э. таинство евхаристии было достаточно простым и выполнялось над куском вполне обычного хлеба — чаще всего домашней выпечки. Несколько позднее этой даты в римской курии начинают раздаваться голоса, указывающие на то, что Христос во время пасхальной трапезы мог

употреблять исключительно опресноки — еврейскую мацу; следовательно, хлеб для евхаристии не может содержать в себе дрожжей[47]. Латеранский собор 1215 г. в качестве догмы принял установление о том, что священные хлеб и вино по произнесении известной формулы в буквальном смысле превращаются в тело и кровь Иисуса. Лионский собор 1274 года окончательно отделил «священный» хлеб от будничного, постановив специально для таинства причастия изготовлять из белой пшеничной муки т. н. «гостии» — небольшие лепешки с оттиснутым на них изображением креста; установления эти до сих пор западное христианство сохранило в полной незыблемости.

С точки зрения богословской евхаристия, бывшая для Учителя новой религии последней земной трапезой, предшествующей мукам Распятия, для верующего становится соединением земного и горнего миров, предвкушением райских радостей, готовностью к пересечению границы между жизнью и смертью, приобщением к крестной жертве Иисуса. Напряженное ожидание чуда, характерное для Средних веков, постоянно приводило к тому, что принимающие причастие реально видели и ощущали, как хлеб превращается в плоть; так, Св. Григорий Великий упоминал о том, что на его глазах из центра гостии явился окровавленный палец. Папа Евгений IV отправил в дар бургундскому герцогу Филиппу III гостию со следами крови Спасителя. Св. Исаак Антиохийский писал:

> *Я увидел, как чаша наполняется кровью вместо вина. Я также видел на столе не хлеб, но распростертое тело. Я посмотрел на кровь, и задрожал всем телом, я посмотрел на тело, и ужас объял меня, тогда как вера моя шепнула мне: «Ешь и молчи. Пей и более не упорствуй в желании разгадать [произошедшее].» И вновь обратив мое внимание на жертвенное тело, она же обронила: «Ешь, но не забывай, что ты ешь».*

Надо сказать, что после 1000 года подобные случаи стали множиться, вплоть до того, что в Римский Церемониал пришлось ввести особые установления касательно того, как следует поступать в подобном случае.

Хлебная ордалия

Ордалия, суд Божий, по всей вероятности, появилась вместе с правом собственности. Настоящим камнем преткновения для судей было воровство: в случае, когда виновного не удавалось

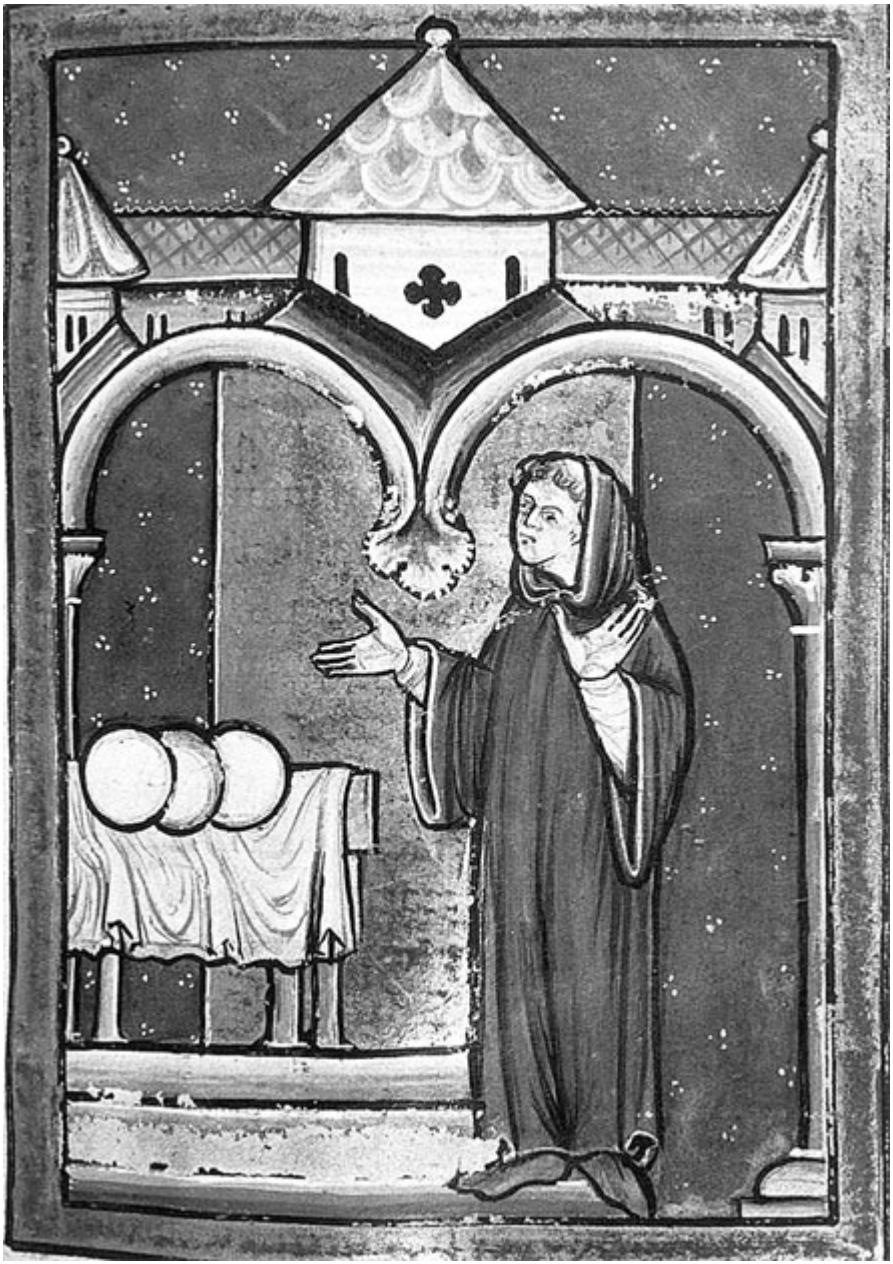
схватить за руку и не оказывалось свидетелей, могущих назвать его имя, найти и покарать преступника становилось попросту невозможно. И в подобных, патовых, ситуациях на помощь слабым человеческим силам приходило божество.

Ордалия восходит ко временам первобытной дикости. Этнографами описано великое множество ее разновидностей, начиная от простой жеребьевки (посредством которой оскорбленные духи должны были указать имя преступника) до испытаний огнем, водой, поединком и т. д. Законное место в подобной череде занимает и «пищевая ордалия». Божество по сути своей представлялось ревнителем справедливости. Освященная тем или иным способом пища несла в себе его частицу; вор или прелюбодей, оскорбивший божественные установления, становился недостойным принять чистую пищу, и пища эта сама отвергала его. Обычай испытания Божьим судом по всей видимости, чуждый романизированной Галлии, был занесен в нее ордами завоевателей — франков, вестготов, бургундов и прочих, — и полностью утвердился во времена первых франкских королей.

Средневековые легисты не заблуждались на тему ордалии, различая в качестве доказательств на уголовном процессе «*клятву как римский обычай и ордалию как варварский*». Церковь, не в силах одолеть укоренившееся обыкновение, вынуждена была признать его, придав языческому по сути своей обычаю несколько более цивилизованную форму. Отныне ордалию требовалось совершать исключительно в присутствии священника. Подозреваемым с момента совершения преступления возбранялась исповедь, в противном случае преступник мог очистить себя перед Богом и, получив отпущение грехов, избегнуть уголовного наказания. Подозреваемые окружали стол, на который выкладывались ячменные лепешки весом около 28 г (в современных единицах измерения), иногда вместе с небольшими кусками сыра. Священник призывал проклятие на голову клятвопреступника, предупреждая такового, что он «*ест и пьет в осуждение себе*» и является по сути дела «убийцей Христа». Полагалось, что освященная таким образом пища застрянет у преступника в горле и он выдаст себя вздувшимся животом, бледностью и струящимся по лицу по́том. Вормсский собор 868 года обязал использовать это в качестве орудия для испытания клириков, обвиняемых в воровстве или ином преступлении.

В конечном итоге хлебная ордалия превратилась едва ли не в привилегию духовного сословия. В самом деле, если простолюдину пристало ходить босиком по горячим углям, а

знатному сеньору биться насмерть в судебном поединке, миролюбивая профессия священника как бы сама собой подсказывала бескровный и щадящий способ испытания: белую булочку.



Хлеб монаха. Чудо. Неизвестный художник. Св. Катберт Житие св. Катберта. Yates Thompson, 26 f. 18, последняя четверть XII века. Британская библиотека, Лондон

Нравоучительная литература Средневековья переполнена описаниями впечатляющих результатов, которых якобы удавалось добиться подобными методами. Так, некий священник, запятнавший себя многими преступлениями, собирался принять причастие, когда невесть откуда появившийся белый голубь (читай — Дух Святой) выбил у него из рук священную гостию и чашу и вместе с ними исчез в никуда. Еще один недостойный священник умудрился проглотить гостию, однако же она вышла наружу из его пупка, «*столь же белая и непорочная, словно бы взятая из дарохранительницы*». Хлебная ордалия постепенно вышла из употребления и к концу Средневековой эры превратилась в предмет насмешек для образованного населения.

Хлеб как лекарство и оберег

Едва ли не с начала существования молодой христианской церкви освященный хлебец — *гостия* — стал восприниматься как могущественное лекарство, способное принести облегчение или даже чудесным образом излечить страждущего. Опять же, удивляться этому не стоит: в те времена возникновение болезни зачастую приписывали происками дьявола, а что могло быть действенней против злых сил, чем освященная гостия? Врач-священник порой настаивал, чтобы страждущий долгое время сосал хлебец, истекавший у него во рту кровью Спасителя. Подобная практика, и прочие в том же роде, бывшие в ходу у самой католической церкви, привели к тому, чего и следовало ожидать: сельское население, необразованное, дремучее, но обладающее острым умом и деловой смекалкой, немедленно осознало, что освященный хлебец является мощным талисманом, который можно и нужно использовать в своих целях.

С точки зрения церковников подобное обращение с Телом Господним было сродни колдовству, в самом деле, Го́спода практически принуждали к совершению чуда. Однако никакие наставления и угрозы, что вечно испытывать божественное терпение нельзя и богохульнику (а то и всему городу, селению, стране!) грозит нешуточная кара — не помогали. Соблазн был слишком велик, искоренить преступление силой не было никакой возможности. Ситуация зашла так далеко, что во французской версии Похождений Робин Гуда (Лесного Робина — Robin des Bois) нашёл себе место образ богохульника Макса, сыпавшего в дуло ружья крошки священной гостии, после чего ему оставалось только приказать чтобы на мушке у него явился заяц, и зверек, покорно появившись, дожидался своей участи. Впрочем, не стоит

заходить так далеко, душеспасительная литература Средневековья переполнена историями о поруганных гостиях. Если верить им, некая женщина посыпала крошками священного хлеба капусту у себя в огороде, чтобы таким образом оградить её от гусениц, и за подобное кощунство была поражена неизлечимым параличом. Ещё одна сметливая дама, якобы поместила освященную гостию в пчельник, желая оградить его население от болезней. Результат оказался неожиданным — благочестивые пчелы тут же возвели часовню из воска, «куда и поместили гостию с величайшим ликованием».

Позволяя самим себе «кощунственные» манипуляции над гостией, фанатично настроенные крестьяне и горожане считали недопустимым, если к тому же способу прибегнет чужак. Более того, голод и болезни, обрушивающиеся на них с завидной частотой, среди прочего, воспринимали как божественную месть за оскорбление гостий. Козлами отпущения раз за разом оказывались евреи, которых в те времена было немало во французских городах. Впрочем, слухи об этих преступлениях были, опять же, противоречивы. С одной стороны, утверждалось, что евреи крадут гостии из церквей, чтобы с их помощью совершать чудеса (конечно же, во зло правоверным католикам). С другой, что враги Христа, измываясь над крестной смертью Спасителя, режут гостию ножами, колют ее иголками или варят в кипятке.

Во времена Высокого Средневековья (не забудем, это время Крестовых походов и очередной вспышки религиозного фанатизма) участились случаи, когда к ужасу верующих, на священном хлебе выступали красноватые пятна, похожие на кровь. Никто не затруднялся в толковании: Господь гневается на евреев, и бывало так, что прямо из церкви обезумевшая толпа бросалась громить еврейский квартал, грабить, убивать и жечь. В 1290 году множество парижских евреев погибли под пытками или на костре, так как экзальтированная толпа во время богослужения вообразила, что видит подобный знак господнего гнева. Якобы спасенная от иноверческих рук гостия заняла достойное место среди реликвий собора Нотр-Дам; известно, что вплоть до середины XV века её несли в особом ларце во время крестных ходов. О «чуде священной гостии» с полным доверием и глубоким благоговением рассказывает Парижский Горожанин — современник Карла VII Победителя и Жанны д’Арк. В 1370 году убийцы еврейского банкира в Энгиене оправдывали себя тем, что в местной церкви Сен-Гудуль им якобы явилось видение окровавленной гостии. А виновника долго искать, конечно же, не пришлось.

Впрочем, возможность даровать чудесные исцеления и совершать чудеса приписывалась не только освященному, но и вполне обычному хлебу, а вместе с ним зерну, колосьям, муке, вплоть до лопаты, на которую клали сырой каравай. Не до конца ясно, с чем связано появление и главное — прочность этих суеверий, просуществовавших вплоть до наступления современной научной эры.

Руководствуясь соображением, что еда соединяет сотрапезников незримыми узами, хлеб использовали в качестве основы для любовных снадобий и напитков. Половину готового зелья должен был съесть (или выпить) сам влюбленный, второй — правдами или неправдами угостить свой «предмет».

Крошечные цветки на хлебных колосьях следовало аккуратно собрать и вымочить в воде, а затем этой водой промывать больные глаза.

Лучшим средством против зубной боли считался кусочек хлеба, который успела попробовать на зуб мышь или крыса.

Одинокий путник, опасавшийся козней оборотней и ведьм, находил спасение от них на хлебном поле. Там же он был в полной безопасности от удара молнии.

Подвешенные над косяком двери хлебные колосья заставляли ведьму корчиться от боли, отнимали возможность вредить и вынуждали принять свой настоящий облик.

Желающий остановить кровотечение из носа должен был в качестве салфетки использовать подушечку из перекрещенных стеблей пшеничной или ржаной соломы.

Если ребенок страдал рахитом, достаточно было посадить его на хлебную лопату и на небольшое время поместить в теплую после недавней выпечки хлебную печь.

Чтобы скот был здоров и радовал хозяев обильным приплодом, его стоило кормить хлебными корками.

Остановимся на этом, хотя список можно продолжать еще долго.

Глава 2
Мясо — пища богатых и сильных

Животные Римской Галлии

Как мы с вами помним, основу римской кухни составляла триада хлеб-вино-оливковое масло; последним отголоском чего до сих пор служит ритуал римской церкви, обязательно включающий в себя хлеб и вино причастия и оливковый елей. Для римлян в высшей степени были характерны имперский снобизм и презрение к менее «цивилизованным» культурам покоренных народов. Предметом насмешек становилось ношение штанов, характерное для галлов и германцев, а также «варварская» кухня на основе сала, мяса и пива. Однако с природой не поспоришь, и оказавшись в Галлии, римские колонисты и воины вынуждены были считаться с местными реалиями, в первую очередь климатом — куда более холодным и влажным, в котором виноградники либо не росли вообще, либо давали вино кислое и терпкое, и тяжелой почвой, практически недоступной для привычной италийцам деревянной сохи. Посему и штаны приходилось носить, и питаться местными блюдами.

Надо сказать, что при всей бедности хлебных запасов древняя Галлия была невероятно богата разнообразными представителями животного царства. Начать перечисление, пожалуй, следует с лошадей, известных далеко за пределами страны. Считается, что галлы приложили немало сил для выведения чистокровных скакунов, без которых было немыслимо их конное войско. Доброй славой пользовались также мулы, которых выращивали в долинах Роны.

По всей стране паслись стада диких туров, а также их прирученных собратьев — мускулистых и крепких галльских быков. В это время, как и в Средневековье, говядина полагалась достаточно низкосортным мясом. Туземные породы еще мало отличались от диких, мясо быков и коров было жестким и не слишком приятным на вкус, тем более что бережливые крестьяне забивали исключительно старых животных, более не способных давать молоко или работать в поле. Зато галльская трапеза была просто немыслима без свинины — свежей или соленой, — и надо сказать, соленые окорока вывозились в Италию и неизменно пользовались спросом в столице. Уже во времена Катона в Рим ежегодно прибывали целые обозы, доверху груженные солеными окороками (лат. pernae), свиными ребрышками, грудинкой и

просто кусками туш, неизменно поражавшими римлян своей величиной. Овец разводили скорее ради шерсти и шкур, служивших верхней одеждой во времена галльской зимы — достаточно суровой и снежной. От баранины также никто не отказывался, и все же она составляла сравнительно небольшую часть крестьянской или же господской пищи. И наконец, в горных районах во множестве разводили коз — ради молока и прочных кож, из которых выделывались бурдюки для воды. Козье мясо также предназначалось в пищу, но вслед за говядиной, оно использовалось скорее от случая к случаю.

Средние века

Как мы помним, особый вкус к мясу как продукту охоты, преследования привнесли с собой хлынувшие на территорию нынешней Франции германоязычные завоеватели: франки, бургунды, готы. Несомненно, по «рангу» охотничья добыча стояла выше, но и домашними животными никто не собирался брезговать. Целиком зажаренные туши быков, свиней или баранов в пиршественной зале превратились в символ воинской силы и могущества, наглядное доказательство того, что владелец замка смог собрать под свою руку достаточно деревенских жителей и понудить их исправно поставлять столь недешевую пищу для его стола.

Впрочем, нельзя сказать, что во времена Средневековья низшие классы вынуждены были отказывать себе в мясной пище. Физический труд, бывший главной составляющей деревенской жизни, а также достаточно холодный климат, характерный для большей части французского королевства, требовал пищи жирной и тяжелой, способной поддержать деятельность пахаря и женщины, беспрестанно хлопотавшей в доме, огороде и в поле во время страды. С приближением холодов обязательно забивалась свинья, и мяса ее крестьянской семье вполне хватало вплоть до начала Великого поста. В пищу шли также изработанные коровы, овцы или козы, излишки охотно раскупались горожанами в мясных рядах или во время многочисленных ярмарок. Исследования последних лет показали, что средневековые люди по этому показателю далеко опережали наших современников. Употребление мяса, и без того немалое, достигло настоящего пика после опустошительной эпидемии Черной Смерти, унесшей в могилу едва ли не треть населения страны. В самом деле, выращивание пшеницы или ржи требовало множества рабочих рук и посему — большой плотности населения. Для огромного стада коров или овец хватало одного человека. Если же

вспомнить о падении урожайности полей, вызванном резким похолоданием, и разорении крестьянских хозяйств во времена Столетней войны, нас уже не удивит, что среднестатистический представитель податного сословия съедал до 200 г мяса в день.

Что касается содержания животных в крестьянской или аристократической усадьбе, средневековая иконография показывает нам приземистые глиняные мазанки, с соломенной крышей, широкой и крепкой дверью и высоко расположенными узкими окнами. Стойла для скота располагались, как правило, рядом с домом, в крупных усадьбах с ними граничили конюшня и помещения, где изготовляли и хранили творог и сыр. Заглянув внутрь, мы бы увидели плотно утоптанный земляной пол, как правило, покрытый соломенной подстилкой, и прочные деревянные или металлические ясли, прикрепленные к одной из стен. В качестве поилок использовались широкие, крепко сколоченные деревянные ящики или желоба, выдалбливавшиеся из древесных стволов. У рачительного хозяина ничто не пропадало зря: на корм шла пшеничная или ржаная солома, фруктовый жмых, и наконец, отруби. Свиньям годились объедки со стола, а грязная подстилка, смешавшаяся с полужидким навозом, представляла собой прекрасное удобрение для поля и сада.

Надо сказать, что в стойлах животных содержали исключительно в зимнее время; впрочем, для овец, от природы выносливых, да еще обладающих плотной шубой, могло хватить невысокого навеса. Едва лишь на полях показывалась первая зелень, скотину выгоняли в поле. В горных районах, где основной пищей для населения служили молоко, творог и сыр, на летние пастбища зачастую перебирались целыми семьями, проводя «молочный» сезон в хижинах, сложенных из грубо вытесанных камней, с крышей из соломы. Надо сказать, что в некоторых районах, где стародавние обычаи продолжают сохраняться, эта практика существует и поныне. Животных могли на ночь или во время дождя собирать под навес, а то и оставлять их на пастбище, под охраной одного-двух человек. В прочих местах, в зависимости от обычая, животных возвращали на ночь во двор, или опять же — оставляли ночевать на лугу, куда хозяйки с кувшинами или кадками для доения исправно наведывались утром и вечером.

Деревенское стадо могли пасти по очереди, каждая семья в свой срок. Во времена летней страды обязанность эта зачастую перекладывалась на плечи стариков, детей и подростков обоего пола — как наименее важных для хозяйства работников. Часто бывало также, что специально с этой целью на общие деньги

нанимался профессиональный пастух. Подобная работа не была простой, как то может показаться с первого взгляда. Мальчики, по обычаю времени, едва ли не с раннего детства занимали место рядом с отцом или дядей, а когда тот уходил на покой, превращались в полноценных представителей профессии. Основными опасностями, угрожавшими пастуху, были не только многочисленные волки, но и сами домашние животные, порой агрессивные, могущие поднять на рога, укусить, а то и покалечить ударом копыта. Стадо могло обезуметь от страха и броситься бежать неведомо куда, отдельные животные — отбиться прочь; да и просто сдвинуть с места и доставить до нужной точки огромную массу коров или овец было дело далеко не тривиальным. Посему экипировался пастух со всей основательностью.

Быки. Пахота. Поль Лимбург. Март. Ок. 1412–1416 гг. Великолепный часослов герцога Беррийского, Ms. 65, fol. 3 v. Музей Конде. Шатийи

В его амуницию обязательно входили добротная полотняная одежда, пара крепких башмаков, грубый шерстяной плащ с капюшоном, служивший защитой от дождя и ветра. На поясе крепилась вместительная полотняная сумка с трутом и огнивом, необходимыми, чтобы ночью зажечь факел или костер для отпугивания хищных зверей, переносные солнечные часы (эта «технология» появилась в XIII веке и служила немалым подспорьем для того, чтобы правильно распределить свои обязанности). Сумка вмещала также буханку ржаного хлеба и кусок сыра. Когда пастух шел по деревне, сумка с открытым верхом служила красноречивым напоминанием, что эту немудреную пищу стоит разнообразить — от местных щедрот!

В руки всегда брался длинный и крепкий посох, верхний конец его снабжался крюком для того, чтобы по необходимости

поймать за ногу непокорное животное, нижний заканчивался небольшой лопаткой. Использовали ее достаточно хитроумно: желая направить стадо в нужную сторону, пастух с ее помощью вынимал небольшой ком земли и швырял его в требуемом направлении, после чего стадо устремлялось куда следует. Кроме того, посохом было удобно сбивать на землю желуди, а при необходимости — отбиться от хищного зверя. Кроме того, для представителей этой профессии обязательной привычкой было крепить к поясу полый деревянный футляр с плотной крышкой, схожий с тем, в котором городские писцы хранили орудия своего ремесла. Впрочем, пастушеский футляр служил для совершенно других целей: в нем находились иголки с нитками, шильце и прочие предметы первой необходимости, нужные для того, чтобы в полевых условиях быстро ликвидировать проблему с одеждой или обувью. Бывало, что вместе с пастухом службу несли подпаски — мальчики или юноши, которым полагалось когда-нибудь занять место старшего товарища.

Домашний скот

Коровы

После падения Римской империи знания, накопленные в древности, сумели сохранить и приумножить монастыри. В частности, они настойчиво занялись селекцией крупного рогатого скота, скрещивая местные породы с пришлыми — появившимися в стране в результате очередных нашествий.

В крестьянском хозяйстве того времени даже одна корова на семью была в какой-то степени роскошью. Множество людей влачили существование безземельных и бездомных батраков, готовых продать свой труд тому, кто дороже заплатит. Небольшие крестьянские стада пасли на свободном выгуле, на лугу или в лесу, где земля по осени была усыпана спелыми желудями. По окончании жатвы коров и быков гнали на сухую стерню. По ночам, сберегая стадо от волков, его держали в открытом загоне, окруженном со всех сторон плетеной изгородью или колючими ветками. Зимние стойла практически отсутствовали — мелкому собственнику было попросту не под силу заготовить достаточное количество корма, и потому с наступлением холодов быков и коров гнали на «скотные» рынки, по этой причине и возникшие.

Однако время шло, и страна постепенно успокоилась под властью Карла Великого и его потомков. При Каролингах для крупных поместий стали характерны крупные стада коров и

быков. В крестьянских хозяйствах постепенно прекращались ежегодные продажи, и корова становилась неотъемлемой принадлежностью зажиточного дома. «Капитулярий о поместьях» Карла Великого советует использовать быков в качестве производителей, тягловой силы — для полевых работ и перевозки тяжестей, пуская их на мясо исключительно в том случае, если животное захромает или покалечится, став, подобным образом, более непригодным для работы.

Для одиночного крестьянина в те времена купить племенного быка представлялось невозможным — подобную покупку осуществляли в складчину, всей деревней, договариваясь затем между собой о том, когда и сколько времени животное будет работать на каждого хозяина. С точностью неизвестно, вкладывался ли также сеньор в подобную покупку, однако он не оставался в накладе. Дорогой бык отныне становился «баналитетным» (фр. taureau banal) или попросту говоря, в течение определенного времени должен был отработать на господской земле. За неимением быка в плуг зачастую впрягали коров; качества молока и мяса это не улучшало, но и выхода не было. Впрочем — «*нужда — мать всех свершений*», во времена Высокого Средневековья в качестве тягловой силы стали использовать лошадей — и получили настоящий экономический прорыв. Французская исследовательница Перрин Ман полагает, что именно это новшество позволило Северной Франции вырваться вперед, оставив южные земли далеко позади в вопросе производительности.

Под нож пускали исключительно старых или искалеченных животных, не годных более ни для работы, ни для продажи. Подобное мясо было, конечно же, не лучшим, но зато дешевым и доступным, его надолго хватало для семьи, и его также можно было — пусть за скромные деньги — продать на ближайшем рынке.

На праздниках

Нам с точностью неизвестно время, когда появилась на свет традиция в последний день Масленицы с пением и музыкой водить по городским улицам специально для того откормленного быка. Предположений на этот счет множество, несомненно одно: сама идеология этого праздника восходит к языческим временам, и церковь ничуть не ошибалась в своем настороженном к нему отношении.

Первая, с точностью документированная запись о Шествии

Карнавального (досл. «жирного» быка — фр. procession du boeuf gras) относится к 1283 году. Известно, что праздник благополучно просуществовал до конца Средневековой эры, затем традиция постепенно пришла в упадок, но пережила второе рождение стараниями веселого двора Генриха IV и его итальянской жены и сохранялась вплоть до Великой Французской революции, когда была отменена уже в законодательном порядке. В современной Франции ее пытаются возродить, однако, насколько живучим окажется новый праздник, покажет только время.

В последний день масленичных гуляний — Жирный Вторник — украшенного венками и гирляндами быка под звуки музыки вели через весь город. На спине у животного сидел мальчик в бутафорской короне, со скипетром в руках, и мясники громогласно объявляли его «королем праздника». Быка вели за рога двое подмастерьев того же цеха, зачастую наряженные в карнавальные или шутовские костюмы, и сопровождала настоящая свита из юношей, также представлявших мясной цех.

По обычаю, быка подводили ко Дворцу Правосудия и торжественно представляли Президенту и членам Парижского Парламента, затем проводили по всем улицам города, причем горожане приветствовали карнавального быка громкими криками, и — по средневековой традиции — оглушительной игрой на тазах и кастрюлях. Вечером, когда торжественная прогулка была закончена, быка отводили на бойню, забивали, и мясо тут же распродавалось всем желающим.

Кроме собственно мяса и молока…

Корову можно смело назвать животным, без которого становление средневековой цивилизации было просто немыслимым. Кроме собственно мяса и молока взрослый бык способен дать до 30 кг высококачественной кожи. Существует утверждение, по мнению авторов, совершенно справедливое, что кожа для Средневековья играла роль, по важности не уступающую той, какую в современном мире выполняет пластмасса. В умелых руках выделанная, вымоченная, просоленная кожа превращалась в мужские башмаки и женские туфли, седла и упряжь для лошадей, бычьи хомуты, панцири для пехоты — этот список можно продолжать и продолжать. И наконец, что особенно важно, кожа служила основой для изготовления пергамента, бывшего основным писчим материалом средневековой эры вплоть до того времени, когда из восточных стран пришла технология изготовления бумаги. Надо сказать, что особенно высоко ценился

телячий пергамент — веллум, наиболее тонкий и мягкий, его использовали исключительно для книг высокой ценности.

Коровий жир не слишком хорош на вкус и во многом уступает по своему качеству оленьему или свиному, зато его использовали для смягчения кожи, в приготовлении медицинских и косметических снадобий и, наконец для варки превосходного мыла — дешевого, доступного практически любой крестьянской семье. Прочный и красивый рог также не остался вне поля зрения ремесленников. Из него делали гребни, пуговицы, рукоятки для ножей и прочие мелкие, но необходимые в хозяйстве мелочи. Молотый рог вкупе с порошком из крови и молотыми же костями представлял собой отличное удобрение для поля и сада. И наконец, те же кости служили для получения желатина — а как мы увидим позднее, Средневековье питало настоящую страсть к заливным блюдам и желированным десертам. Короче говоря, в ту экономную эпоху ничто не пропадало зря и не оставалось без употребления.

Овцы

Крестьянское стадо

В средневековом крестьянском хозяйстве было, как правило, три-четыре овцы, стадо зажиточного крестьянина могло насчитывать сотню и более голов. В частности, подобным стадом располагал Жак д'Арк, а его дочь, будучи еще маленьким ребенком, пасла отцовское стадо на широких лугах, располагавшихся рядом с деревенькой Домреми. Шерсть их из года в год исправно шла на рынок, в то время как хозяину доставалось молоко, во многих провинциях использовавшееся для изготовления сыров, и собственно — мясо и внутренности уже старого, изработанного животного. Впрочем, рачительный хозяин также отправлял на городской рынок мясо бесплодных животных или тех, кто захромал или тяжело поранился ввиду несчастного случая.

Несмотря на то что овцы достаточно неприхотливы в еде и готовы довольствоваться даже сухой и жесткой травой горных пастбищ, их здоровье достаточно хрупко — эпидемическая болезнь (эпизоотия) или простейший стригущий лишай могут в короткое время уничтожить, или сделать непригодным для дальнейшего использования целое стадо. Поэтому овцы были постоянным предметом заботы хозяина и хозяйки. Так, в овчарне полагалось поддерживать чистоту, весной чуть свет открывать

окна, впуская внутрь свет и воздух, и конечно же, выгонять стадо на свежую траву, как только к тому появится возможность.

Овечий пастух был весьма уважаемой личностью, пользовавшейся куда большей свободой, чем рядовой крестьянин. Кроме собственно умения пасти стадо ему следовало обладать начатками знаний в ветеринарии, а также уметь стоить переносные загоны, в которые летними ночами собирали стадо. Волк — постоянная угроза для животных и людей — был предметом суеверного страха. Полагалось, что под видом серого хищника являются ведьмы и оборотни, расхожее поверье утверждало также, что человек, неосторожно глянувший зверю в глаза, терял голос и всякую возможность позвать на помощь.

Хорошие пастбища ценились на вес золота! Не раз и не два бывало, что пастухи, состоявшие на службе при богатом купеческом доме (или крупном монастыре), сбивались в настоящие банды, наводившие страх на местное население. Впрочем, пастухи не грабили и не убивали, но с помощью кулаков и палок отвоевывали «своим» животным лучшие луга и водопои, а также возможность первыми избирать места для выпаса и ночевки.

Весной на помощь сельскому пастуху приглашали стригалей, за неимением таковых крестьянин и его жена, засучив рукава, сами брались за овечьи ножницы. Особо строптивых животных связывали, прочих, с силой прижав коленом или одной рукой к земле, обрабатывали с головы до хвоста. Осенью поживой для овец становилась оставшаяся на хлебном поле стерня, а их навоз, не менее щедро покрывавший землю, служил отличным средством для повышения урожайности. От пастуха требовалось определенное искусство — гнать стадо так, чтобы слой навоза на поле максимально ровно покрывал все имеющееся пространство. Если за один день пройти поле не удавалось, переносной загон сооружался тут же — на стерне, и следующим утром процесс возобновлялся там, где был накануне прерван. Зимой стадо ждала теплая овчарня; впрочем, привычные к холоду породы могли держать и под простейшим навесом, как нам то показывает «Великолепный часослов герцога Беррийского».

Барашек как символ

Барашек, точнее, ягненок, агнец — символ невинности, добросердечия и душевной чистоты. Прочно войдя в символику христианства, где сам Бог представлялся как жертвенный ягненок, добровольно отдавший себя на заклание во имя

искупления грехов человечества, он уже в самую раннюю эпоху обосновался в системе христианских символов.

Средневековье было прекрасно знакомо с этим символом, вплоть до того, что Агнец Нового Завета нашел свое воплощение на золотой монете Людовика Святого, Иоанна Доброго и, наконец, Филиппа IV Красивого. В народе эта монета, носившая официальное имя agnel (т. е. агнец), быстро превратилась в «барашка» (mouton), и слово это настолько прочно вошло в обиход, что сумело заменить исконное имя даже в речи высокообразованных классов.

Христос также с начала существования новой религии изображался в виде «доброго пастыря». Существуют многочисленные интерпретации этого сюжета — юноша с барашком на плечах, Христос-пастух, окруженный овечьим стадом.

Кроме собственно христианского символа не было забыто и древнее золотое руно, которое нашло свое воплощение в знаменитом ордене, учрежденном бургундским герцогом Филиппом Добрым. Нет сомнений, что, утверждая для будущего ордена подобную символику, герцог в первую очередь думал о древних аргонавтах и их прославленном путешествии в заколдованные земли Колхиды, в его воображении слившемся воедино с Крестовым походом, целью которого станет освобождение Святой земли, родины жертвенного Агнца. Замысел этот герцог вынашивал в течение всей своей жизни, но так и не сумел воплотить в реальность.

Однако Средневековье не было бы самим собой, если бы рядом с положительным бараном не появился его антипод — безнадежно тупой, готовый повиноваться самым нелепым капризам вожака. «Глуп как баран»!

Опять же, кроме мяса и молока…

Шерсть! Основа основ для изготовления одежды в Средневековую эру. Из шерстяных материй шили платье королей и облачения епископов, но и крестьянин-бедняк мог позволить себе грубую шерстяную домотканину, которую занашивал порой до дыр и до заплат, вызывая насмешки более обеспеченных сограждан. В мае животных загоняли в ближайшую речку или пруд, отмывая дочиста, затем целая группа стригалей, вооружившись железными ножницами, обрабатывала баранов одного за другим. Грубая и жесткая шерсть с живота и ног, как известно, шла для набивки матрацев, на которых спали пациенты

больниц, богаделен и беднейшие из крестьян, для изготовления монашеских ряс в орденах с особо строгим уставом и наконец, для пошива незаменимых в дороге непромокаемых плащей, пропитанных жиром по особому рецепту. Валяный овечий фетр был необходим для изготовления шляп. Более тонкая и нежная шерсть со спины превращалась в будничное и праздничное платье, которое красили в нужный цвет, дополняли вышивкой, аппликациями и, наконец, вставками из цветного стекла или драгоценных камней.

Средневековье не знало зимнего платья в нашем понимании слова, предпочитая, когда погода становилась холодной, использовать одежду, подбитую мехом. Зачастую в качестве такового использовалась опять же тонко выделанная шкура барана или ягненка, бедняки попросту накидывали подобную шкуру на привычное платье. Бараньи шкуры защищали от дождя и снега не хуже современных дождевиков. Из мягкой бараньей кожи выделывали детские сандалии.

В 1379 году Жан де Бри в своем фундаментальном труде «*Добрый пастырь, или же наставление касательно пастушьего дела и каждодневных забот*» дает такую любопытную характеристику овце, которую полагает «животным весьма полезным»:

> *Шкуры животных, призваных давать нам шерсть, хороши для изготовления пергаментов, из каковых затем делаются книги… Сало их… годится для изготовления свечей и притираний, жилы… для изготовления струн, толстых или же тонких. Жир, каковой берется с их шерсти, хорош для того, чтобы начисто выстирать испачканную одежду. Его же мы порой прикладываем к нарывам, ранам и язвам, на каковые он производит целительное действие.*

К этому можно добавить также, что жилы баранов и овец превращались в тетивы для арбалетов и луков, — короче говоря, в Средневековье использовали все, из чего можно было извлечь хоть какую-то пользу. И в этом плане, конкуренцию овце могла составить только свинья.

Свиньи

Крестьянские животные

Часословы и молитвенники, изобилующие сценами крестьянского труда, как правило, демонстрируют нам высоконогих, остроухих животных, покрытых густой и достаточно длинной щетиной. Селекция свиного поголовья берет свое начало как раз в Средние века, в монастырских хозяйствах, однако пройдет немало времени, пока свинья примет более привычный для нас облик. Если верить подсчетам Перрин Ман, одной из крупнейших медиевисток современной Франции, средневековые свиньи весили около 80 кг, давая, таким образом, не более 50 кг мяса — втрое меньше, чем современные. Иконография показывает животных нежно-розового, бежевого, белого и, наконец, угольно-черного цветов. При вольном выпасе (а сельскохозяйственные документы с привычной для того времени прямотой говорят, что свиней гнали в леса «не только ради прокорма») в стаде постоянно присутствовало определенное количество метисов — потомков домашней свиньи и дикого кабана. Здоровье стада, таким образом, улучшалось, однако большого количества сала и мяса подобные животные дать не могли.

Свиньи Средних веков были еще полудикими. Крестьянское хозяйство средней руки обычно имело двух-трех свиней, откармливали их вместе со всем деревенским стадом — в ближайшем лесу. Свинопасом становился, как правило, деревенский дурачок, за неимением такового — мальчик-подросток из бедной семьи, которому волей-неволей приходилось заниматься столь неблагодарным трудом. Надо сказать, что к свинопасам относились настороженно и даже с опаской. Свиньи проводили в лесу большую часть года, с весны до следующей зимы, для себя свинопас строил небольшую хижину, которой пользовался изо дня в день. Но лес сам по себе для суеверного населения таил немалую опасность, и вопрос был даже не в лесных разбойниках и лихом народе, которого во все времена бывало предостаточно. В лесу (по распространенным поверьям) прятались ведьмы, оборотни, да и сам дьявол не брезговал заглядывать в густую чащу, так что все лесные работники — дровосеки, углежоги, и конечно же, свинопасы — представлялись людьми опасными, так или иначе связанными с нечистой силой.

Забой свиньи. Неизвестный художник. Ок. 1430 г. Часослов Маргариты Орлеанской, Latin 1156 B, f. 12, НБ Франции, Париж

Основной пищей для свиней были желуди, которые во множестве устилали землю под старыми дубами. Закон запрещал сбивать желуди с дерева (за исключением зимнего времени), однако кто и когда скрупулезно соблюдал законы? Свинопас вооружался дубиной, посохом или суковатой палкой — и желуди, к радости стада, дождем сыпались на землю. Многочисленные миниатюры этого времени демонстрируют свинопаса как раз за этим занятием. Ситуация зашла так далеко, что сам размер лесных угодий определяли т. н. «свиной мерой» (ср. фр. porchée). Одна свиная мера (приблизительно равная современному гектару) определяла площадь, на которой можно было выкормить одну свинью. Кроме того, леса изобиловали ягодами, грибами, съедобными кореньями, крестьянские животные не брезговали перекусить также мышью-полевкой или мелкими животными, каких удавалось поймать, а в самой деревне подбирали все, что хоть отдаленно можно было назвать пищей. Городские, в частности, монастырские свиньи свободно разгуливали по улицам и рылись в мусорных кучах.

XIV–XV века характеризуются катастрофическим исчезновением лесов (в чем не в последнюю очередь были также виновны свиньи, портившие корни деревьев и поедавшие семена). Кроме того, следует помнить, что желуди могут давать только дубы в возрасте 40 лет или старше, причем хороший урожай случается не чаще, чем раз в три-четыре года. Оберегая то, что еще удалось сохранить, законы стали постепенно ужесточаться. Теперь хозяин леса — или староста деревни, если речь шла о собственности, принадлежавшей общине — по своей воле определял, кого впускать, какую плату взимать, и, наконец, имел право убить одну или двух свиней из браконьерского стада, а прочих выгнать вон. Волей-неволей свиней стали переводить на фермерское содержание, теперь для них выделялся просторный сарай с окном, перед которым ставили деревянный ящик для пойла. Документы того времени советуют кормить свиней бобами и овсом — для улучшения качества мяса. Век деревенской хрюшки был недолог три-четыре года. Когда приходил декабрь, когда погода становилась суровой, а с кормом начинались перебои, одна из свиней должна была расстаться с жизнью.

Культурный символ

Для средневековой культуры каждое животное, растение, предмет кроме собственного значения обладало еще и символическим; зачастую символы — а не собственно звери или птицы — смотрят на нас со страниц манускриптов и лепнины церквей. Символизм подобных изображений надо уметь читать, он всегда двойственен, в зависимости от своего контекста способен изображать как порок, так и добродетель.

Средневековье смотрело на свинью скорее критично. Нечистоплотность, непомерная жадность к еде вызвала чувство брезгливости и даже отвращения. Ничего удивительного, что свинья в скором времени стала символом инфернальной пары gula-luxuria (чревоугодие-тщеславие). Чревоугодники в Средние века постоянно изображаются верхом на раскормленном хряке, на известной картине Босха «Сад наслаждений» к чревоугоднику льнет свинья с круглым животом, в монашеском покрывале, с играющей на морде блаженной улыбкой идиота. «Грязен как свинья, жрет как свинья» — эти выражения пришли и нам из средневековой эры. Более того, к этому примыкало еще «туп как свинья». Обвинение, кстати, совершенно несправедливое: современными исследованиями доказано, что свинья по интеллекту не уступает собаке. Но — так считал Плиний, а в

интересующую нас эпоху авторитет античных авторов под сомнение не ставился.

Ко всему прочему, средневековые свиньи, вслед за своими дикими предками, зачастую были черного или бурого оттенка (розовый повсеместно распространился уже к Новому времени). К черному цвету Средневековье было беспощадно — все животные, черные от рождения, огульно записывались в слуги дьявола. Церковная лепнина зачастую изображает Врага Рода Человеческого в окружении свиного стада; верхом на свиньях ведьмы отправлялись на шабаш. Не забудем также, что Христос отправил целое полчище демонов именно в свиное стадо.

Однако Средневековье, опять же, не было бы собой, не противопоставив «плохой» свинье свинью добродетельную, мать семейства, рачительную хозяйку, у которой дом всегда полная чаша, а стол буквально ломится от яств и вин. Забавно, что если в роли «плохой свиньи» выступал чаще всего самец — боров, хряк — роль свиньи добродетельной доставалась свиноматке, окруженной многочисленным выводком. Свинья — символ богатства, процветания, домашнего уюта. Средневековая женщина постоянно изображается с прялкой и веретеном, эти же атрибуты были механически перенесены на мать-свинью. «Свинюшка-с-прялкой» (la truie-qui-file) — в русскоязычных переводах «Свинья-тонкопряха» — прочно обосновались на вывесках средневековых гостиниц и таверн. Одна такая «Свинья-тонкопряха» умудрилась даже войти в историю, так как именно в этой непримечательной гостинице, в нормандском Л'Эгле клевретами Карла Злого, короля Наваррского, был заколот коннетабль Франции Карл де ла Серда.

По причинам, за давностью времени нам уже непонятным, прялка в свиных копытцах зачастую заменялась музыкальным инструментом — флейтой, виолой и т. д. В соборе Св. Девы в Лионе мы вплоть до настоящего времени можем любоваться резным деревянным изображением, выполненным с типичным для готической эпохи юмором — улыбчивой свинкой, наигрывающей на органе.

Не только мясо и сало…

Надо сказать, что свинью потребляли целиком — случай совершенно из ряда вон выходящий. Подобного нельзя сказать даже об овцах, несмотря на то что именно им посвящались хвалебные оды как «самым полезным животным». Когда приходило время забить свинью, хозяин вооружался тяжелым

деревянным молотом и, оглушив ее ударом по голове, перерезáл горло. Порой миниатюры показывают нам, что перед проведением столь жестокой операции хрюшку иногда отвлекали на миску с особо вкусной едой, однако подобный способ широкого распространения не получил. В ту эпоху, как и сейчас, свинью перед забоем было принято не кормить в течение двух суток, чтобы ее пищеварительные органы успели в достаточной мере очиститься. В XIII веке и позднее старинный способ убоя несколько усовершенствовался — теперь хозяин (один или вместе с помощником) валил свинью на землю и перерезáл ей горло ножом. Для того, чтобы удержать животное в этом положении, помощник мог навалиться на него всем телом или даже сесть верхом, обеими руками удерживая голову в одном положении. В Италии свинью забивали ударом ножа в сердце, однако во французских землях этот способ практически не применялся.

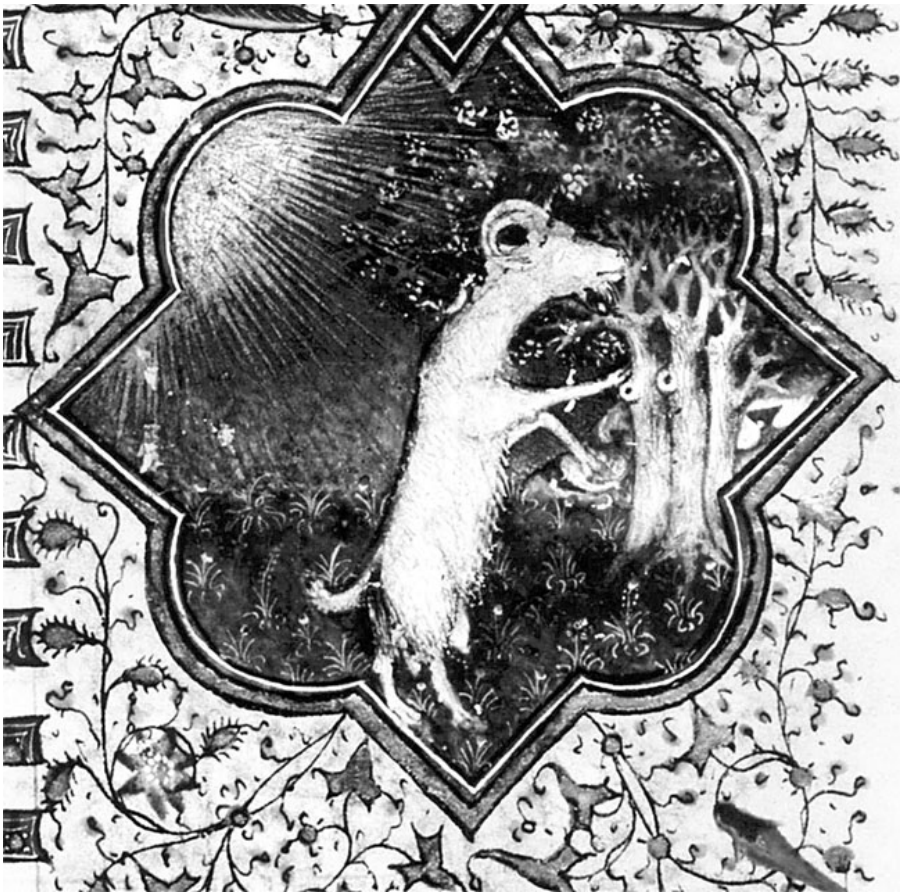
Забив животное, требовалось выпустить кровь, так как давно было замечено, что обескровленное мясо много дольше сохраняет свежесть. Но если для всех прочих животных кровь попросту выпускали на землю (или в городских условиях сливали в ближайшую реку), свиную кровь собирали до последней капли в специально для того подставленный горшок, лохань или сковородку на длинной ручке. Это была чисто женская прерогатива, более того, чтобы кровь не свернулась и не пошла комками, крестьянка время от времени помешивала ее длинной ложкой или даже рукой. Это был неотъемлемый ингредиент «кровяной колбасы» (фр. boudin), которая и сейчас является любимейшим блюдом в сельских районах страны. Следующим шагом было очистить кожу от щетины. В северных провинциях (Фландрии, Нормандии) свинью опаливали на костре из соломы, следя за тем, чтобы жар был не настолько сильным, чтобы добраться до мяса. Во всей прочей Франции в обычае было положить свинью в деревянное корыто и, ошпарив кипятком, трущими движениями снять щетину, которая после этой операции начинала легко отделяться. Таким же образом снимали копыта.

Щетина была ценным продуктом — без нее были бы невозможны кисти для художников и щетки для маляров. Свиные жилы превращались в тетивы для луков и струны для виол и арф. Крепкая свиная кожа — в седла, конские плети и сапоги. Из костей изготовляли рукоятки ножей и прочих нужных по хозяйству инструментов. Более того, как это ни забавно для нас звучит, свиное молоко также шло в дело, в некоторых частях страны из него варили особого рода сыр.

Козы

Мясо и молоко

Зачастую приходится читать, что козы в первую очередь характерны для сельского хозяйства средиземноморского региона. Это не совсем верно: козы как таковые были прекрасно известны германским «варварам» — один из древнейших письменных сборников законов, т. н. Салическая Правда, грозит вору, присвоившему до трех коз, нешуточным по тем временам штрафом в три серебряных соля, обязывая к тому же полностью возместить нанесенный ущерб деньгами или натурой. Козел обходился намного дороже: в 15 солей, столько же полагалось выплатить преступнику, укравшему четырех или более коз. Сравнивая эти суммы со штрафами, предписанными для других скотокрадов, мы увидим, что коза не уступает по цене теленку, поросенку или овце, в то время как козел приравнивается к взрослому борову, бычку или телке, иными словами, роль козы или козла в германском мире не уступала прочим животным. Не менее строго караются козокрады в бургундском праве: так, если похитителем оказывался раб, закон предписывал наказать его 300 ударами палкой.



Коза, объедающая кустарник. Неизвестный художник. Часослов Маргариты Орлеанской, ок. 1430 г. Lat. 1156, f. 12, НБ Франции, Париж

Это животное было незаменимо в бедном хозяйстве, где не хватало рабочих рук для обслуживания более крупных и сложных в содержании животных. Небольшая, способная питаться всем, что отдаленно напоминает траву (а на худой конец и объедками с крестьянского стола), хорошо переносящая холод, жару и жажду, невосприимчивая к туберкулезу — настоящему бичу животного поголовья той эпохи, — коза была не менее известна в южных землях, в горных или полупустынных, засушливых областях, с грубой и бедной растительностью. Еще в IX веке мы видим в швейцарском монастыре Сен-Галь особые помещения для каждого вида животных, причем наряду с овцами и свиньями присутствует стойло (или, если желаете, — domus) специально для коз. Этот domus представляет собой незамкнутое кольцо, разделенное внутри на индивидуальные стойла, крытый коридор ведет из него в помещения, специально предназначенные для козодоев и козьих

пастухов, посередине внутреннего дворика вырыт бассейн для купания и водопоя. «Капитулярий о поместьях», датированный временем Карла Великого, также предписывает дворянскому или королевскому хозяйству (лат. villa), кроме помещений для прочих животных, иметь особый сарай для коз (лат. capraritia) и для козлов (лат. hiroritia).

Начавшийся в IX–X вв. бурный подъем сельского хозяйства и развитие новых методов обработки земли (в частности, трехполья, о котором у нас речь шла в главе «Хлеб») привели к тому, что козье поголовье резко сократилось. Уже сто лет спустя мы видим его исключительно в горных районах страны: Оверни, Юре, Альпах и т. д., где козьи стада обязательно соседствовали с баранами и овцами[48]. Так, аббатство Сен-Шаффр (в горной Оверни) в течение многих лет являлось крупным поставщиком козьих и снежно-белых бараньих шкур, использовавшихся для шитья меховой одежды. В окрестностях Кале козьи стада в среднем составляли 80 и более голов; экономика Южной Франции также была бы невозможна без козьих стад. В прочих регионах Франции козы (прозванные «*коровами для бедных*») оставались на попечении лишь самых неимущих.

Характерная деталь той эпохи: мирно пасущаяся на обочине дороги козочка, привязанная к деревянному колышку. Коз не позволялось подпускать к виноградникам, зеленым изгородям и полям. Законы были строги: козий пастух, пожелавший пасти свое стадо в соседнем лесу, должен был внимательно следить, чтобы его животные не объедали молодые деревья; в южных районах страны за разгуливающих без присмотра коз, которые забрались в чужой лес, полагался нешуточный денежный штраф.

Само по себе мясо козлов и коз достаточно жесткое и обладает специфическим резким запахом, который не так-то просто уничтожить. Видимо, по этой (в первую очередь) причине во времена Высокого и уж тем более Позднего Средневековья мы не обнаружим его на столе у зажиточных слоев населения. Несмотря на то что в городах шла бойкая торговля козлятиной — в частности, известный медицинский трактат Tacuinum Sanitatis содержит миниатюру с изображением мясника, специализирующегося на торговле козьими тушами (cabri) — козье мясо в эти времена котировалось низко и предназначалось почти исключительно для людей с очень скромным достатком. Примечательно, что зажиточный Парижский Горожанин, скрупулезно отмечающий в своем Дневнике (ок. 1404–1465 гг.) колебания цен на съестное на столичных рынках, ни разу не уделяет внимания козлятине. На крайнем юге страны торговцы по той же цене предлагали т. н. crestat — то есть мясо молодых

кастрированных козлов, несколько более мягкое и жирное. Зато в среде аристократии и высшего духовенства ценились молочные козлята, их рыночная цена не уступала баранине — самому дорогому мясу той эпохи. В некоторых городах существовали даже особые рынки, предназначенные для торговли козлятиной.

Новорожденные козлята-самцы практически поголовно отправлялись мяснику, в то время как козочек предпочитали оставлять, используя их вслед за коровами, для дойки. Козье молоко, творог и многочисленные козьи сыры — как мягкие и жирные, так и сухие с резким солоноватым вкусом — особенно характерны для юга страны. Эти сыры вплоть до Нового времени так и оставались скромной крестьянской пищей, которую сильные мира сего не удостаивали своим вниманием.

Шкуры и шерсть

Козья шкура, непромокаемая и очень прочная, была незаменима для изготовления прочных мехов для вина, оливкового масла и попросту — воды для питья. Дело дошло до того, что подобный мех стал обозначаться словом «коза» (ср. фр. chieuvre, лат. capra). Таким образом, нас не должны удивлять, к примеру, тарифы города Орильяка, устанавливающие ставку налога на одну «козу оливкового масла» в 12 денье. В средневековых текстах не менее часто встречается «коза вина» (лат. capra vini). Подобные мехи принято было носить подобно ведрам на коромысле — с каждого из концов длинной изогнутой или прямой палки свешивалось по кожаному мешку.

Из выделанных козьих шкур шили туфли и башмаки; особенно мягкая и нежная кожа молочных козлят использовалась для изготовления женской или детской обуви, она же высоко ценилась перчаточниками. Замшевые чехлы из козьей шкуры (т. н. chiuvrette на средневековом французском языке или cabretta на окситанском) использовались для хранения музыкальных инструментов. Мягкий козий пух вычесывали густым гребнем, из него, не хуже, чем из бараньей шерсти, можно было ткать одежду или вязать чулки, варежки или шапки. Из грубой шерсти взрослых козлов изготовлялись власяницы, более чем подходящие для умерщвления плоти.

Отрицательный символ эпохи?

Изображение козочки является одним из древнейших

христианских символов, изображающих, по-видимому, грешную душу, нашедшую себе спасение в вере в Сына Человеческого. Так, например, в Катакомбах Присциллы до нынешнего времени сохраняется изображение Спасителя в роли Доброго Пастыря, но вместо привычного барашка на плечах у него доверчиво лежит коза. Еще одна коза и рядом с ней овечка льнут к его ногам. Для мистиков Средневековой эры коза выступала в роли символа праведной души, мыслью своей устремленной на небеса. Отцы церкви считали козленка символом самого Христа, опираясь в том на строчки Песни Песней, о Женихе, видом своим сходным с серной (Песнь Песней 2:9).

С другой стороны, козел в средневековом искусстве и литературе воспринимался исключительно негативно. Это в первую очередь нечистое животное, уже само по себе вонючее и грязное. Стоит также вспомнить знаменитого «козла отпущения» (как полагается, изначально это была искупительная жертва, предназначавшаяся богу пустыни: Азазелю). Не забудем также о том, что Христос, говоря о Страшном Суде, называет «козлищами» грешников, обреченных вечно гореть в геенне огненной. Подобные воззрения привели к тому, что в Средневековье распространился обычай держать козлов и коз отдельно друг от друга. С ранних времен козел превратился в символ смертного греха Блуда (luxuria), предающийся этому пороку изображался верхом на козле с длинной шерстью и круто загнутыми рогами.

Козел или козлоногий персонаж в Средневековую эпоху — распространенный символ дьявола. В народе эти воззрения особенно распространились после эпидемии Черной Смерти — в разгуле эпидемии простонародье упорно желало видеть козни дьяволопоклонников и ведьм, вымазывающих двери домов и церковные скамьи смертельно опасной «чумной мазью». Концепция «шабаша» возникает именно тогда, в середине XIV столетия, причем председательствует на этом ведьминском сборище обязательно огромный козел с синим пламенем между рогами. В присутствии демонического хозяина колдуны и ведьмы должны были отрекаться от Христа и почтительно целовать животное под хвост. Этот же дьявольский козел, наряду с метлой, мог служить для ведьмы средством передвижения по воздуху. Суеверный страх перед козлом оказался живуч, последние отголоски его окончательно затихли не раньше, чем исчезли сами ведовские процессы. И кто знает, может быть, и современное оскорбление — «козел» — также является отголоском средневековой эпохи?

Во времена голода…

Лошадь никогда не рассматривалась, да и сейчас не рассматривается во Франции как мясное животное. Как правило, привычка к лошадиному мясу присуща кочевникам-степнякам, в местах, где поголовье этих животных исчисляется тысячами. Для средневековой Франции лошадь была в первую очередь основным транспортным средством, единственной возможностью в разумный срок преодолевать расстояния, недоступные для пешехода. Лошадь в качестве пищи была слишком дорога и для крестьянина, и для аристократа. Крепкий крестьянский тяжеловоз обходился дорого, его старались беречь, потеря лошади могла стать для крестьянина очень тяжелым испытанием. Дворянский конь, способный нести на себе всадника в полном вооружении, стоил огромных денег, не менее дорого обходились чистокровные рысаки — пускать их под нож было бы откровенной глупостью, если не сказать более.

«Съесть лошадь» для средневекового человека всегда значило «оказаться в отчаянной ситуации, где альтернативой подобному решению неизбежно стала бы голодная смерть». Если верить сохранившимся документам, подобные случаи приходились, как правило, на время осад, когда защитники той или иной крепости, доведенные до последней черты, вынуждены были поедать павших, а затем и забивать в пищу живых лошадей. Подобное решение почиталось геройством и неизменно вызывало глубокое уважение со стороны осаждавших. В качестве примера можно привести осаду Кравана, когда доведенные до последней степени голода защитники крепости съели своих коней. Факт этот настолько ошеломил современников, что оказался запечатлен в нескольких хрониках того времени.

Лошадь для бедных! Под таким наименованием с начала и до конца Средневековой эры в документах фигурирует **ослик**. Те, кто не мог себе позволить (за неимением необходимых средств) куда более удобных для передвижения лошадь или мула, поневоле был вынужден довольствоваться ослом. Крестьянские ослы использовались и как ездовые, и как вьючные животные, самые бедные могли даже впрячь их в плуг и борону. А что касается знаменитого ослиного упрямства… ну что же, у каждого свои недостатки!

Любопытно, что осел не был и так никогда не стал «мясной» частью французской кухни. Это тем более непонятно, что на весь античный мир славилась афинская ослиная колбаса, в которую — к слову — добавлялось и собачье мясо. Ослятина осталась мясом голодных, использовавшимся в пищу в единственном случае — если ничего лучшего найти было уже нельзя.

Как было сказано выше, античный мир отнюдь не чурался

собачатины. И греки, и римляне отнюдь не отказывали себе в удовольствии закусить мясом молочного щенка, однако в Средневековье (по крайней мере, во Франции) подобная традиция исчезла, чтобы никогда не возродиться вновь. Дорогие охотничьи псы, принадлежавшие высшей знати, обходились в кругленькую сумму, так что пускать их на мясо было бы по меньшей мере глупо. Лохматые крестьянские шавки, по столь же понятным причинам, аппетитных мыслей не вызывали. Кроме того, с большой вероятностью можно предположить, что средневековые люди были весьма чувствительны к текстуре и запаху своего «мяса». Даже старая говядина и баранина на этом основании порой подвергались остракизму. Собачье мясо достаточно жестко и при том обладает резким и специфическим запахом, в чем сходно с мясом ближайших своих родичей — волков и лисиц. «Вонючее мясо» с начала и до конца Средневековой эры полагалось прерогативой для бедных. Да и то исключительно в случае, когда есть было больше нечего.

Овцы. Неизвестный художник. Ибн Бултан, Tacuinum

Sanitatis. XV век. НБ Франции, Париж

Кошки — особенно черные, по причине своих ночных, вороватых повадок ассоциировались с дьявольскими кознями и уже потому вызывали неприязненное к себе отношение. Среди медиков стойко держалось убеждение, что «*кошачья голова и почки содержат в себе смертельный яд*», и уже потому настоятельно рекомендовалось воздерживаться от потребления кошачьего мяса как такового. И наоборот, кандидаты в колдуны, ведьмы и дьяволопоклонники всех мастей готовили для себя блюда из кошатины, желая таким образом приобщиться к могуществу Князя Тьмы. Например, желающий сделаться невидимым должен был сварить черного кота и последовательно обглодать каждую кость, после чего, взяв ее в зубы, посмотреть на свое отражение в зеркале или в воде. Как только отражение исчезало — цель была достигнута. Кроме того, не менее стойко держалось (а кое-где и дожило до наших дней) поверье, что мясо кошки обладает на редкость неприятным запахом.

И, наконец, **мыши и крысы**, остававшиеся для ситуаций действительно безвыходного свойства. Грызуны, злостные пожиратели посевов, портящие и пачкающие крестьянские запасы, редко удостаиваются уважения. Столь же редки национальные кухни, использующие их в качестве мясного блюда. По крайней мере, французы и в прежнюю, и в нынешнюю эпоху питали к «мышиной диете» здоровое отвращение. Впрочем, уже в наши дни нашлась группа добровольцев, пожелавших поставить на себе подобный сомнительный эксперимент. Для начала свежезабитые мыши и крысы в течение нескольких дней вымачивались в белом вине, затем отправлялись в кастрюлю и на сковородку. Вердикт был вынесен следующий: жирновато, но вполне съедобно. Впрочем, даже столь жалкая пища по-своему заслуживает уважения. В средневековые времена, когда речь зачастую шла о жизни и смерти, мышиная диета была, если желаете, последней границей культуры. За ней оставался только каннибализм.

Забой скота и торговля мясом

Насколько можно судить по сохранившимся документам и изображениям, в деревнях забоем скота занимался сам хозяин дома (порой с помощью родни, если речь шла о крупном и сравнительно опасном животном). Для помощи в разделке туши, резке и заготовке мяса обязательно призывалась женская часть

семьи. Можно также предположить (но недоказу-емо), что так же как в русских деревнях Нового времени, среди жителей выделялись крепкие мужчины, отличавшиеся особой сноровкой в подобном ремесле, которые по необходимости приходили на помощь соседям, получая за свой труд плату деньгами или же натурой.

Что касается городов, здесь мы с полной уверенностью можем утверждать, что профессиональные мясники появлялись уже в скором времени после основания, причем количество их неуклонно росло вместе с общим ростом населения. Даже в крохотном Квентене в 1464 году их было семеро, к 1469 году это число увеличилось вдвое и, наконец, достигло 19 к концу столетия. В Туре мясной цех численностью и богатством далеко превосходил булочников. Что касается парижских мясников, изначально эту роль исполняли, по-видимому, наследники тех, кто занимался забоем и разделкой туш еще в римское время. Так или иначе, с достоверностью известно, что изначально бойня в Париже располагалась в старейшем из городских районов — на острове Сите, у паперти собора Нотр-Дам. Король Филипп-Август передал ее в собственность соборному капитулу, и положение это сохранялось приблизительно до начала XV века. Вторая, «королевская» бойня, возникла уже в царствования Людовика Толстого и располагалась на правом берегу Сены, там, где сейчас площадь Шатле. В Средневековье здесь стоял замок Большой Шатле и неподалеку — ворота парижской крепости.

Окончательно оформившийся в 1134 г. мясной цех (один из старейших в области снабжения и торговли съестным) получил обширные привилегии, неизменно подтверждавшиеся последующими монархами. В частности, ни один «чужой» мясник не имел права открыть свою лавкуна территории бойни, мясники сами выбирали своего главу, подчиняясь при том лишь суду королевского прево, они же решали вопрос о при-еме новых членов цеха. Городские власти, вместе с выборными представителями цеха, осуществляли контроль за торговлей мясом. Как правило, мясные лавки специализировались на том или ином виде животных: если в одной продавали только говядину, в другой единственным товаром была, к примеру, свинина. Во времена Позднего Средневековья они также обращали внимание на то, чтобы забой производился при соблюдении правил гигиены; провинившийся мясник мог быть приговорен к штрафу, или даже временно или навсегда потерять право заниматься своим ремеслом. Мясо, не прошедшее контроль, однако «годное для потребления людьми», отправлялось на общий продуктовый рынок, где должно было продаваться по

более низким ценам. Кроме того, старшины мясного цеха вместе с городскими властями должны были вовремя пресекать бесчинства и драки подмастерьев, и, наконец, препятствовать мошенничеству.

Торговля мясом приносила немалые прибыли, верхушка мясного цеха была стабильно богата и очень влиятельна в своем кругу. Старшина мясного цеха даже не думал лично пачкать руки, на него работала целая армия пастухов, забойщиков, живодеров (в их обязанности входило сдирание шкур и разделывание мяса) и, наконец, сидельцев в лавках. Большая торговля начиналась с закупки скота (как правило, целыми стадами, в сотню и более голов), откорма, забоя, оптовой продажи (кожу — башмачникам и кожевникам, внутренности — колбасникам, брюшную часть — пирожникам, и наконец, все прочее — оптовым и розничным покупателям).

Порой мясники свое основное занятие дополняли торговлей иным товаром; достаточно вспомнить Этьенна Марселя, занимавшего пост купеческого прево Парижа, который, будучи старшиной мясного цеха, занимался также банковским делом и торговлей драгоценностями. Количество мяса, проходящее через руки мастеров парижского цеха, было и вправду впечатляющим; если верить безымянному автору «Парижского домоводства», в течение одного дня оно составляло «*до 3 080 баранов, 514 быков, 600 свиней и порядка 300 телят*». Покупателями были как повара и приказчики аристократических отелей, так и простые горожане. Во времена войны между арманьяками и бургундцами, когда город находился практически на осадном положении, Парижский Горожанин в своем «Дневнике» сделал примечательную отметку: «*Мясо вздорожало настолько, что беднякам более не было доступно*». Иными словами, в мирное время даже те, кто жил сравнительно скромно, могли позволить себе мясную пищу…

Нет ничего удивительного, что, извлекая столь высокую прибыль из своего дела, мясники в достаточно скором времени превратились в замкнутую касту, с большой неохотой принимавшую в свои ряды «чужаков». Так, в середине XV века в Париже всеми делами мясного цеха управляли исключительно представители трех богатейших семейств: Гуа, Сент-Йон и Тибер, в то время как рядовые мясники занимали куда более скромное положение, а подмастерья и вовсе вынуждены были работать за гроши, практически не имея надежды подняться на более высокую ступень. В базарные дни в город допускались также «чужие» мясники, которым дозволялось продавать свою продукцию на продуктовом рынке; городские власти пытались таким образом удерживать цены на мясо на приемлемом уровне.

Бойни имели право работать только в «мясоед», в дни и часы, определенные городскими властями; в частности, в Лилле это были суббота после полудня и воскресенье с 9 до 15 часов (по современному счету времени) от Пасхи до 1 октября, и только суббота — во вторую часть года. Большая Бойня в Париже (как и бойни в других городах) представляла собой привычный для Средневековья крытый рынок — или попросту говоря, улицу, сплошь занятую «отелями» мясников (собственными или наемными). Во внутренней части дома или двора происходил забой животных. По материалам многочисленных изображений мы знаем, что быков и коров оглушали, ударяя в лоб тяжелым металлическим молотом, и затем перереза́ли горло, для животных поменьше достаточно было полоснуть по горлу остро отточенным ножом. Здесь же шла разделка туш (обычно их разрубали на части — два плеча, два бедра, голова и наконец, задняя часть), причем кровь, желчь и жир стекали в тут же проходящую канаву. Бойни располагались, как правило, на окраинах города, чтобы сопутствующий этому ремеслу тяжелый запах как можно меньше досаждал прочим городским жителям.

Если булочник в средневековых комедиях и фаблио предстает исключительно в негативном свете — как мошенник и обдирала, — отношение к мясникам было двойственным. В глазах простого народа мясник всегда рисовался как добрый малый, свой в доску парень и т. д., герой скорее положительный, а вот богатое сословие относилось к представителям «грязной» профессии, постоянно пачкающим руки в крови, — с долей презрения и брезгливости. В результате к концу Средневековой эры положение мясников стало достаточно сложным: с одной стороны, они были стабильно богаты и могли похвастаться перед представителями других профессий немалыми привилегиями, с другой — им был практически закрыт путь в высшие органы самоуправления, а ведь туда очень хотелось!

Результат не замедлил сказаться: во время гражданской войны между арманьяками и бургундцами в Париже вспыхнуло кровавое восстание «кабошьенов», под предводительством живодера Симона Лекутелье, прозванного Кабошем (то есть «Башкой»), работавшего на одного из старшин цеха — Робера Гуа. Костяк восставших составляли именно представители мясного цеха. В течение нескольких дней восставшие держали короля и королеву взаперти в монаршей резиденции — отеле Сен-Поль, а также арестовали или расправились со многими непопулярными придворными, представлявшими сторону королевы, ее брата, герцога Баварского и ненавистных городу «арманьяков». Под давлением улицы к исполнению был принят знаменитый

«манифест Кабошьенов», который иногда называют далеким предком нынешних конституций. Однако будущего у восстания не было, мясники слишком опередили свое время.

Мясная кухня Средневековья

На столе у трех сословий

Новое направление науки — т. н. «археология вкуса», начавшее особенно бурно развиваться в течение последних двадцати лет, — заставило пересмотреть многие позиции и отказаться от многих прежних концепций. В частности, уже можно с уверенностью утверждать, что мясо не было исключительно аристократическим кушаньем, доступным только избранным. Более того, в последние века Средневековой эры, когда жестокая эпидемия Черной Смерти выкосила до трети населения французского королевства и посему цены на хлеб взлетели на головокружительную высоту, основой питания для городских (в меньшей степени — для сельских) жителей стало именно мясо. В самом деле, при тогдашних технологиях производство хлеба требовало высокой плотности населения и огромного напряжения сил всей крестьянской семьи, в то время как для сотен овец или коров хватало одного пастуха.

Пошатнулись также прежние воззрения о свинье как основном «мясном» животном; результаты раскопок с наглядностью указывают, что основной мясной пищей для небогатого населения городов и деревень была говядина — жесткая, грубая, но дешевая и доступная, в то время как свинина оставалась в основном «зимним», блюдом приуроченным ко времени от ноября до начала Великого поста.

Следует также уточнить, что в те времена не существовало особого «крестьянского» или «господского» мяса, и если козлятину называли «мясом для бедных», это вовсе не значит, что блюда из таковой (в частности, из молочных козлят) совершенно не появлялись на столах герцогов и баронов. Совсем наоборот, сомневающимся достаточно заглянуть в поваренные книги XV века, благополучно сохранившиеся до нашего времени. То же самое относится к разным частям туши. Конечно же, были куски более дорогие и более дешевые, но тот же коровий рубец равно мог отправиться в котел к бедняку и стать блюдом столь изысканным, что его подавали исключительно высокородным гостям. Вопрос был не в том, *что* есть, но *каким образом* его приготовить. Недостатка мяса наши предки, по всей видимости,

не ощущали, зато куда более животрепещущим представлялся вопрос: сварить или пожарить?

Крестьяне, вынужденные экономить, мясо ели почти исключительно вареным. В самом деле, из котелка не могла пропасть ни одна капля бульона или жира! До нашего времени дошла средневековая юмореска о разбогатевшем крестьянине, который пытается внедриться в городскую среду, но грубые манеры выдают его с головой. Местные насмешники, издеваясь над его неотесанностью, назначают его «*папой дураков и приором мычащих тварей*», после чего готовят соответствующее пиршество в «сельской» манере: в котелок отправляются бараньи головы вкупе с немытыми овощами. Перед нами, конечно же, карикатура, однако она недалека от реальности. Современники упрекали крестьян за то, что благородное мясо они приправляют «плебейскими ароматами». Понять, о чем идет речь, несложно: крестьянки имели обыкновение разнообразить вкус бесконечно повторяющегося овощного супа с мясом, добавляя туда в зависимости от сезона, пучок щавеля, веточку чабера или нечто в этом духе. Плебейскими ароматами были травы, в изобилии росшие на огороде тут же под окном. Кроме того, не имеющие денег на покупку свежего мяса изо дня в день, хлебопашцы вынуждены были запасать его впрок: сушить, солить, коптить, в результате чего становились объектом насмешек. Более утонченные горожане жаловались, что от сельских батраков за милю «*разит прогорклым салом с луком и чесноком*». Последнее также не грешило против истины: в деревнях принято было угощаться сырыми головками лука или чеснока, их считали (и не без оснований!) полезными для сохранения здоровья. Средневековая поговорка гласила: «*Чеснок — панацея для бедных*».

Городское сословие, со своей стороны, также отправляло мясо в котелок, в котором мог готовиться прозрачный жирный суп, или тушить с овощами и ароматными травами. Жарили на сковородках с длинными ручками, на решетке, или, наконец, «по-господски» на вертеле. Однако сохранившиеся изображения показывают, что также вынужденные экономить ремесленники и мелкие торговцы в этом случае шли на небольшую хитрость: вертел располагался не прямо над огнем, но несколько впереди очага, так, что обжариванию подвергалась только одна сторона куска мяса или дичи (а вертел приходилось постоянно поворачивать), зато под ним ставился широкий поддон, куда стекали капли драгоценного жира. Его можно было затем использовать как составную часть подливы к тому же мясу или сэкономить для следующей жарки. В меню фигурировали также любимые Средневековьем мясные пироги и кулебяки.

Правила Св. Бенедикта, основателя монастырского движения во Франции, категорически запрещали **монашествующим** использовать в пищу мясо животных. По сути, вступавшие в обитель давали клятву соблюдать пожизненный пост; с одной стороны, это было одной из составляющих отказа от земных удовольствий (в чем, собственно, и заключался монашеский обет), с другой, полагалось, что мясо горячит кровь и возбуждает половое желание, для монаха или монахини совершенно недопустимое.

Но, как мы уже видели, подобные умонастроения сумели продержаться только до Высокого Средневековья. В последние века Средневековой эры все запреты были уже давно и прочно забыты. Пища монахов в это время мало чем отличалась от пищи средней руки купца: в понедельник на стол подавалась свинина, во вторник, четверг и воскресенье — говядина. Кроме тушеного и жареного мяса со стола не сходили жирные колбасы, в воскресенье также полагалось подавать мясные пироги или кулебяки. Однако, вслед за прочими людьми Средневековой эры, монахи предпочитали оставлять «бараньи головы и внутренности» школярам и обитателям богадельни. Известно также, что монахи Сен-Пьер-де-Без, чей обет понуждал их к уходу за прокаженными, кормили своих пациентов говяжьими языками — то есть более дешевыми частями туш.

Монастырское питание, впрочем, отличалось от городского одной любопытной особенностью. Дело в том, что уже со времен Раннего Средневековья монахи имели обыкновение разводить обширные «аптечные» и «травяные» сады, закупая для того у иностранных купцов ростки и семена заморских трав. Все это затем становилось частью лекарств и, конечно же, разнообразило каждодневное меню монастырской братии. Св. Бруно во время своей инспекционной поездки по монастырям пришел буквально в неистовство, узнав, что смиренные иноки щедро сыплют в пищу драгоценный перец, а вслед за тем другие пряности, которые мало того, что продавались на вес золота, но еще и будоражили кровь куда больше, чем мясо! Однако даже его авторитет не мог переломить устоявшуюся традицию.

И наконец, повара, служившие при дворах **герцогов, графов и королей**, использовали всю свою изобретательность, чтобы поразить воображение гостей изысканными и экзотическими блюдами. Напомним, что мясо в эти времена служило не только средством набить желудок — это был показатель богатства и могущества хозяина дома. Посему, фантазия била через край. Так, мэтр Шикар, повар герцога Савойского, подал к столу цельную говяжью тушу, одна половина которой была сварена,

другая — изжарена. Еще одним любимым трюком повара при дворе у знатной персоны или богатого купца было «переодевание мяса», то есть говядине, к примеру, придавался вкус парной медвежатины. Мясо — жаренное на вертеле, решетке, тушенное с пряностями и травами — подавалось на стол под легким, или, наоборот, густым и жирным, пряным соусом. Из солонины готовили супы, копченое или сушеное мясо также не оставалось без употребления. Любимым блюдом Средневековья было «ошпо» (hochepôt) — рагу из говядины или свинины с овощами и пряной подливкой. И, наконец, надо заметить, что аристократия, не привыкшая себе отказывать в выборе блюд, зачастую предпочитала видеть на своем столе не взрослых животных, но ягнят, козлят или телят, чье мясо было нежнее и мягче.

На пару секунд стоит остановиться на забавном поверье, которое до настоящего времени с неизменностью присутствует в подметной литературе «а-ля Средневековье». Неизвестно кем сочиненная сказка гласит, будто средневековое население (вне зависимости от принадлежности к тому или иному сословию) было поголовно беззубым, в то время как бычьи или свиные туши, которыми пестрят иллюстрации, изображающие пиры, были «на самом деле» костным каркасом, на который наклеивали размолотое в ступках мясо. По всей видимости, перед нами очередное недоумение городского человека новейшего времени касательно того, как можно прожить без услуг дантиста.

На деле, стоит с необходимостью согласиться, что во все времена (не исключая современных) старики успевали за долгую жизнь лишиться части зубов; порой зубы теряли также в сражениях или в результате несчастного случая. Однако уже в римское время дантисты умели изготовлять искусственные (или, на латинский манер, «купленные») зубы[49]. Их вытачивали из слоновой кости, более дешевые лили из металла или резали из дерева. «Купленные» зубы укреплялись на челюсти с помощью металлических крючков или петель; данный метод протезирования благополучно просуществовал до конца XX века, с оговоркой, что прежние материалы были заменены на пластик. Быть может, кое-где он применяется и поныне. Что касается средневековой молодежи, интересующимся стоит заглянуть хотя бы в статьи, посвященные исследованию останков знаменитой эпидемии Черной Смерти. Сохранившиеся бактерии изымались из зубной ткани жертв, которой, судя по вышеприведенной легенде, быть никак не могло. И, наконец, ни о чем подобном ни единым словом не упоминают как аристократические повара Тальеван и Шикар, так и анонимный автор «Парижского домоводства», старательно обучавший свою жену хитростям кулинарного

искусства.

Говядина

Раскопки последних лет с наглядностью доказали, что говядина была для городского населения Средних веков самым доступным видом мяса. Грубое и дешевое, оно составляло, среди прочего, неизменную основу солдатского рациона. До настоящего времени сохранились счета Тьерри д'Ирсона — вассала графини Маго д'Артуа — того самого Тьерри, чью дочь обессмертил в своем цикле «Проклятые короли» Морис Дрюон. Известно, что он имел обыкновение продавать на мясо для армии целые стада коров и быков. Выгоду в этом случае получали обе стороны — одной коровьей туши среднего размера хватало на 80 человек!

Pot-au-feu дословно обозначает «горшок на огне». По сути своей, это блюдо представляет из себя тушенное в горшочке мясо с овощами и подливкой из мясного же бульона. До сих пор «**мясо в горшочке**» считается одним из национальных блюд французской нации. Время его рождения с точностью определить не удается, однако известно, что оно было исключительно популярно уже в Средние века и вплоть до недавнего времени полагалось основной воскресной и праздничной пищей в деревнях. Скудость документальных свидетельств не позволяет нам судить, насколько оно было распространено в средневековой деревне, но в том, что «мясу в горшочке» отдавало должное городское сословие, сомнений нет.

Рецепт его приготовления несложен: в котелок (или по старинке — глиняный горшок) закладывается грудинка, бок или передняя нога, заливается холодной подсоленной водой, после чего ее варят на медленном огне, тщательно снимая пену. После того как эта пена окончательно перестает появляться, в котелок добавляют крупную репу, четыре морковки — овощи нарезают крупной соломкой, головку сельдерея, два-три зубца чеснока и столько же небольших головок лука-шалота (за неимением такового можно использовать обычный лук). Зимой, когда шалота было не найти, находчивые хозяйки использовали вместо него порей, заменой чеснока выступала петрушка, ну а купить пучок сельдерея можно было в любое время года. В Новое время вместе с травами стали добавлять также лавровый лист и несколько зерен черного перца, однако в Средние века для большинства населения подобные изыски были не по карману. Бедняки и вовсе закладывали в горшок самые дешевые части коровьей туши — хвост, легкие, рубец, почки, язык, а средневековые лакомки порой

заменяли коровье мясо куском хорошей ветчины.

Торговец говядиной и говяжьими головами. Неизвестный художник. XV в. Tacuinum Sanitatis. Latin 9333, f. 75 v, НБ Франции, Париж

В любом случае, готовое мясо с овощами выкладывалось на блюдо, к нему полагалась миска с горячим бульоном, а в некоторых районах страны (напр., в Эльзасе) к «мясу в горшочке» было принято подавать гарнир из свежих или вареных овощей. Порой, желая получить наваристый бульон «с глазками жира» (высоко ценившийся в те времена), в воду клали также мозговую косточку.

В среде знати «мясо в горшочке», как было уже сказано, превращалось в hochepot — **тушенное с овощами рагу**, обязательно с густой и пряной подливкой. Врачи Средневековья не слишком доброжелательно относились к этому виду мяса, полагая его слишком грубым и тяжелым для нежных желудков

представителей аристократии, но кто и когда слушал докучливых умников?.. В среде высших классов высоко ценилась **фаршированная говяжья лопатка**, а **тушеный коровий рубец** (tripes) считался столь изысканным блюдом, что, согласно сохранившемуся меню обеда в замке дофина (графа) Вьеннского Гумберта II, подобное блюдо полагалось исключительно высокородному хозяину, в то время как остальным гостям оставалось только молча завидовать. Поваренные книги Тальевана и Шикара изобилуют блюдами, приготовленными на прозрачном говяжьем бульоне.

Как было уже сказано, говядина чаще всего подавалась на стол вареной или тушеной ввиду того, что в деревнях забивали исключительно старых, изработанных коров и быков. Мясо к этому времени становилось жестким и не слишком вкусным, и другого способа смягчить и сделать его пригодным для еды попросту не существовало. Однако горожане (и тем более высшая аристократия) не знали подобных проблем, так как отборный скот, выращивавшийся мясным цехом, никогда не впрягался в повозку или плуг. Посему на столе того же Гумберта II мы видим **говяжье жаркое** (подававшееся всем гостям, то есть несколько менее престижное, чем блюдо из рубца).

Баранина

Самое дорогое и лакомое среди всех видов крестьянского мяса, которые только можно было найти на рынке, даже старая баранина порой оставляла позади мясо телят или ягнят. Впрочем, подобные вкусы были характерны скорее для горожан или крестьян. Средневековые медики относились к баранине скорее настороженно — мясо молодого ягненка полагалось слишком уж горячим и влажным, для его усвоения организму требовались немалые усилия, мясо взрослого барана возбуждало подозрения как слишком сильно пахнущее. Но как обычно, медиков мало кто слушал. Знать предпочитала видеть на своем столе **молочного ягненка**, о чем свидетельствуют «аристократические» поваренные книги Тальевана и Шикара. Его полагалось подавать на стол поджаренным на вертеле или запеченным, с коричным соусом и пюре из свежих каштанов.

Также пользовалась популярностью **печеная ягнятина**, подкрашенная в желтый цвет шафраном, приправленная корицей, политая лимонным соком или уксусом, в конце концов поданная на стол с гарниром из айвы. Не столь разборчивое городское население шпиговало ягнятину чесноком. Бережливый автор

«Парижского домоводства», приходящий в ужас от одной мысли о расточительстве дорогого мяса, настоятельно советует жене научиться готовить густой **суп из обрезков**, оставшихся от съеденного накануне тушеного или печеного барашка, а также **запеканку из обрезков холодной баранины** с яйцом и винной подливой.

Крестьянину поневоле приходилось довольствоваться самыми дешевыми частями животного — головой и требухой (впрочем, последняя стоила несколько выше). В понятие «требухи» в Средние века входили все «второстепенные» части туши, как то внутренности, голяшки, и хвосты. «**Мясо в горшочке**» из бараньей головы или копыт варили с овощным гарниром. Более состоятельные люди покупали бараний бок или ногу — эти части превосходили все прочие по цене, причем цена эта медленно, но постоянно росла, к концу Средневековой эры увеличившись едва ли не вдвое. Разборчивые в еде средневековые монахи отдавали «требуху» бедным школярам, у которых, как полагалось, не было возможности полакомиться чем-либо иным, себе же оставляли жирную **баранью ногу или бок** (впрочем, следует оговориться, что подобные пристрастия характеризуют эпоху Позднего Средневековья, тогда как в более ранние времена предпочтение отдавалось свинине.

Свинина

Канун декабрьских праздников, когда полагалось резать свинью, заканчивался для крестьянской семьи настоящим пиром. На стол подавались легкие, желудок, сердце, мозг и даже глаза! Все это не терпело отсрочки. Выпотрошенную и разрубленную пополам тушу хранили на леднике, сколь то было возможно, свежее мясо для крестьянского большинства считалось лакомством!

Свинью ели целиком, вплоть до ушей и хвостиков-пружинок; заметим, что в эту эпоху особенно ценилась свиная голова, которую не зазорно считалось подать на стол могущественным сеньорам и даже самому королю. Каждое крестьянское хозяйство располагало коптильней (lardarium, lardier), где прямо в высокой трубе очага на крючьях и поперечных балках висели будущие окорока. Под ними разводили огонь, стараясь поддерживать его ветками из липы, — они давали самый лучший дым, делавший мясо ароматным и нежным. Окорока были немалой ценностью, одно из распространенных в Средневековую эпоху деревенских преступлений — кража чужого окорока. Для долгого хранения

свинину засаливали в корытах и бочках. Это было длительное и достаточно дорогое занятие, из-за тяжелого налога на соль (т. н. «габели»), однако выхода у крестьянской семьи не было. Свиное сало в Средние века — основной кулинарный жир для жаренья, сливочное или растительное масло ценились куда ниже.

Солониной можно было питаться круглый год, естественно, за исключением постных дней. Будничное блюдо средневекового крестьянина, шесть дней в неделю, кроме воскресенья, — т. н. «**овощной суп со свининой**». Это непритязательное блюдо существовало в деревнях вплоть до начала XX века, а может быть, кое-где существует и поныне. Его нехитрый рецепт сохранил для нас в своих мемуарах нормандский исследователь А. де Лазарк. В холодную воду закладывался кусок мяса или сала, все равно — свежий или соленый, варился до полного размягчения, после чего к супу добавлялись нарезанные овощи, полагающиеся по сезону. В зимнее время, когда в дело шли сушеный горох и бобы, их добавляли в воду одновременно с мясом. Свиной суп можно было есть и горячим, и холодным, считалось, что ко времени ужина, основательно настоявшись, он становится особенно сытным.

В более поздние времена суп обязательно загущали картофельным пюре, так как блюдо это представляло собой и первое, и второе одновременно. В Средневековье (предположительно) для этой цели применялся хлебный мякиш (или мука?), однако утверждать с точностью мы не можем. Для того, чтобы разнообразить вкус и аромат этого единственного блюда, изобретательные хозяйки обязательно добавляли к нему пучок ароматных трав — петрушки, чабера, или же пару листиков мяты и щавеля.

Высоко ценилась кровяная колбаса, почти каждый регион имел (да и сейчас имеет) собственный рецепт для ее приготовления. Любимое блюдо средневекового человека со средним достатком (в городе или в деревне) — **тушеная свинина с горохом**. Монахи отдавали должное **печенной на углях свинине**, **свиным кулебякам**, считавшимся воскресным или праздничным блюдом. На ужин полагалась порция жареной свинины, кроме того, во все «скоромные дни» обычная трапеза дополнялась куском солонины.

И, наконец, для господ свинина была основным блюдом, практически не сходившим со стола. Любимейшее блюдо аристократии — галантин из свиных голов. В конце этой книги мы приведем его рецепт в том виде, в котором его излагает королевский повар Гильом Тирель. Наверняка была хороша и **свинина, тушенная в котелке с двумя видами винограда**, и **свиная печень, фаршированная каштанами**. Лакомством

считались **пироги из песочного теста с рубленым мясом и салом**, которые для вкуса можно было также заправить толикой пряностей или ароматных трав, сосновыми орешками, а также добавить для вкуса немного нежного куриного мяса. Или «**риссоли**» (фр. rissoles — слоеные пирожки) с начинкой из сыра, рубленой свинины и мелко нарезанных вареных яиц. Рецепт этого блюда, характерного для стола богатых горожан, мы находим в т. н. «Парижском домоводстве» — книге, о которой у нас еще множество раз пойдет речь. Количество рецептов из свинины было действительно неисчерпаемым — ее можно было сварить, пожарить, испечь, потушить в соусе или с травами.

Козлятина

Как было уже сказано, мясо старых, изработанных козлов и коз считалось исключительно пищей для бедняков, в особенности в горных районах страны, где козы были распространены больше, чем на плодородных равнинных землях. Козла или козу, от старости или болезни больше не могущих поставлять хозяйке пух и молоко, отправляли в обычный котел, где готовилось каждодневное «мясо с овощами». Резкий вкус и запах старой козлятины можно было приглушить травами.

Что касается юных козлят, как было уже сказано, их мясо пользовалось огромной популярностью на столе городского сословия, как, впрочем, и в замках аристократов. «Tacuinum Sanitatis» — известнейший диетологический трактат эпохи Позднего Средневековья — показывает нам целую лавку, где единственным товаром являются юные козлята, во множестве развешанные на задней стене, так что покупатель может выбрать себе нужное животное или его часть.

Книга королевского повара Гильома Тиреля (носившего прозвище Тальеван — то есть «нос по ветру») содержит типичный для XV века рецепт приготовления козлятины к королевскому столу: «*ненадолго опустить козленка в кипящую воду, затем в скором времени вынуть, подрумянить на вертеле, нашпиговать салом и запечь. Есть готового следеут козленка с [коричным]соусом камелиной*». Простейший рецепт чесночной камелины находится в той же книге: «*Разомните в ступке чеснок с корицей и хлебом, разведите смесь кислым вином*». Более демократичное издание, т. н. «Парижское домоводство», как известно, предназначавшееся для жены некоего богатого купца или содержателя доходного ремесленного производства, содержит несколько более упрощенный рецепт того же блюда:

анонимный составитель советует жене ошпарить тушку кипятком, слегка поджарить на вертеле и запечь или превратить в тушеное рагу, которое затем, опять же, подается на стол с пряным соусом камелиной. Кроме того, все тот же автор «Парижского домоводства» советует жене научиться готовить легкий летний суп из молодого козленка, приправленный красным вином и специями, а также готовить из кусочков козлятины с беконом нежирные домашние колбаски. Для этого мелко нарубленное мясо и добавленные к нему специи смешивались с сырым яичным желтком, полученной массе надо было придать форму колбасок, которые затем поджарить до готовности в растопленном свином жире. Столь же характерным и для аристократических, и для богатых городских столов были козлиные ножки, сваренные в смеси воды и вина, которые следовало подавать с мелко нарубленной петрушкой и уксусом.

Богата рецептами из козлятины поваренная книга, принадлежащая перу Шикара, главного повара герцогов Савойских. Шикар настоятельно советует своему господину угощаться «**белым супом из козленка**», заправленным легким (как несложно догадаться, белым) вином и толикой вержюса, в соответствии с пристрастиями времени; **вареными головами**, подкрашенными шафраном и фаршированными или поданными с гарниром из вареных яиц, а также приказывать подавать на золотом блюде **цельного козленка**, зажаренного на вертеле и соответствующим образом украшенного.

Свиньи. Жан Коломб. Ноябрь, ок. 1485–1490 гг. Великолепный часослов герцога Беррийского, Ms. 65, fol. 11 v, Музей Конде. Шантийи

Южные соседи французов — итальянцы — отдавали должное **рагу из козлиного сердца** с молодым сыром, яйцом и травами, которое, конечно же, предлагалось запивать «добрым вином», **пирогам** с начинкой из козлиного мяса, и наконец, **рагу под зеленым соусом** из петрушки. Это было общедоступное и в то же время лакомое, праздничное мясо, которое, судя по сохранившимся меню званых обедов, органично дополняло вторые блюда, соседствуя с птицами, речными и морскими рыбами и даже аристократическими лебедями и фазанами.

Охотничья добыча

Охота была спортом Средневековья, военной тренировкой, которая включала в себя выслеживание, умение отделить понравившегося зверя от стада и, наконец, гон, неизменно заканчивавшийся тем, что распорядитель охоты с мечом или копьем в руках один на один выходил против животного. Охота была войной со зверем, не уступавшей по своей опасности «человеческой» войне, и не раз случалось, что победу в ней

одерживал отнюдь не охотник.

Но было бы ошибкой считать охотничьи забавы исключительной прерогативой аристократии. Охотились все, от короля до последнего нищего — и даже монахи. Обет запрещал монашествующим исключительно охоту верхом «с рогами, загонщиками и псами» и соколиную охоту, однако никто не отказывал себе в удовольствии устроить засаду против косули, загнать лису или волка и, наконец, поставить силки, насторожить ловушки для медведя, кабана или разжиться мелкой дичью — зайцем, кроликом или птицей. Ситуация заходила так далеко, что Святой Губерт, епископ и заядлый охотник при жизни, после канонизации стал небесным покровителем охоты. Абеляр, в бытность свою доктором Сорбонны, совершивший, как ему и полагалось по должности, инспекционный объезд французских монастырей, жаловался, что множество из них обильно украшало ворота и двери волчьими и медвежьими лапами, «*так что более напоминало разбойничье логово, чем святую обитель*».

Представителям третьего сословия — крестьянам и горожанам — право охоты приходилось покупать. Эти покупки иногда носили характер настоящего противостояния, сдобренного шантажом и вымогательством. До нашего времени сохранилось письмо жителей Иль-де-Ре, угрожающих своему сеньору, аббату Нотр-Дам, всем вместе, с семьями и детьми уйти с его земли, если он не предоставит им права охоты на серн, опустошавших сады и посевы. И владелец уступил, выговорив себе ежегодный «охотничий налог» в сумме десяти турских солей «с виноградника или с одного сетере земли». Представители третьего сословия, вслед за монахами, предпочитали охоту с сетью, силками, луками и арбалетами (там, где простолюдинам разрешено было ими владеть), а также травлю, когда целая деревня поднималась для того, чтобы женщины и дети, оглушительно вопя и колотя в тазы и кастрюли, выгнали стадо косуль, бизонов или волков-людоедов к ожидавшим их в засаде мужчинам.

Заметим, что в начале Средневековой эры никаких ограничений еще не существовало, леса были обширны и густы, занимали собой огромную территорию, и охотиться в свое удовольствие мог любой, когда и сколько ему заблагорассудится. Собственность на лесные угодья и распределение их по категориям охотников появляется во времена Высокого Средневековья, так как бурное развитие сельского хозяйства привело к тому, что лесные площади уменьшились, а ничем не сдерживаемая охота закончилась тем, что поголовье животных резко сократилось. Единственным выходом стали огораживание участков леса, где охотиться имел право только владелец этой

земли (герцог, граф, епископ…), и продажа права охоты на остальной части угодий всем желающим за звонкую монету или некие услуги. В результате не раз случалось, что мелкий феодал, получивший хартию на свободную охоту на некоем участке леса, полностью или частично перепродавал свое право более мелким собственникам, и в конечном итоге возможность охотиться и ставить ловушки оказывалась в наследственном владении у жителей той или иной деревни, города или крепости, которые, в свою очередь, за деньги уступали его чужакам на тот или иной срок.

Псовая охота. Гон. Неизвестный художник. XV в. Книга Охоты Гастона Феба — Français, folio 616, НБ Франции, Париж

Кроме собственно спорта и развлечения, как то было характерно скорее для высших классов, охотились ради теплых шкур, из которых можно было пошить зимнее платье или обтянуть книжный переплет, ради того, чтобы избавить поселение от хищников, уничтожавших стада, или травоядных, вытаптывавших посевы не с меньшим усердием, и, наконец, ради мяса. Оно не только разнообразило стол, начиная с королевского, но и ценилось много выше, чем мясо коров или свиней. Вслед за

домашними животными дикие имели свою иерархию. Начнем двигаться по ней сверху вниз: от «королевской» дичи, к мелким животным, доступным едва ли не каждому крестьянину.

Оленьи

Олень, **лань** и **косуля** в охотничьих книгах того времени обозначаются как «рыжие» или «бурые» звери (bêtes rousses, bêtes bises), или как «крупная дичь для охоты» (grands fauves de venaison). В охотничьей иерархии олень занимал высшую ступеньку на пьедестале. Оленя чаще всего гнали конные охотники в сопровождении собак, искусство загонщика заключалось в том, чтобы не дать животному переплыть ближайшую реку или скрыться на территории соседа-феодала. Апофеозом охоты был выход самого хозяина, который, спешившись, атаковал затравленную дичь с коротким копьем или мечом в руках, и, повторимся, подобный поединок далеко не всегда заканчивался в пользу охотника. С крупным самцом сладить мог только настоящий мастер своего дела; недаром Гастон Феб сохранил для нас средневековое охотничье присловье «*кабан — хирург, олень — священник*» (то есть кабан ранит, олень убивает наповал).

Кроткая и пугливая **лань** считалась куда менее интересной, ее добывали большей частью егеря для хозяйского стола, или крестьяне — по разрешению своего сеньора, для того, чтобы оградить посевы и виноградники от прожорливых, пусть и очаровательных с виду животных. И, наконец, **косуля**, в отличие от первых двух, не считалась особо лакомой добычей для аристократов. Для того были целых два основания: во-первых, это достаточно робкое животное, не оказывающее серьезного сопротивления при поимке, в результате чего охота лишалась своей остроты. Во-вторых, ее мясо негодно для засаливания, и посему знатные охотники, если им попадалась косуля, отправляли ее на корм собакам. Люди же скромного достатка использовали ее мясо в пищу — в конце концов, аристократического выбора у них не было!

В начале Средневековой эры оленья охота была позволена всем желающим; как и следовало ожидать, результатом подобного разрешения стало то, что оленье поголовье, казавшееся неисчерпаемым, стало стремительно сокращаться. Ситуацию дополнительно ухудшала стремительная вырубка леса для расчистки пастбищ или заготовки дров, но власти успели спохватиться вовремя. Уже во времена Раннего Средневековья

появляются первые заповедные леса, предназначенные специально для того, чтобы сохранить и если возможно, увеличить оленьи стада. В заповедных лесах вырубка деревьев и добыча животных запрещались под страхом смерти или тяжелого штрафа. Несомненно, средневековые аристократы пеклись не об охране природы, но исключительно о себе — заповедные леса представляли собой охотничьи угодья, предназначенные только для местного сеньора и тех, кто получал на это особое соизволение. Но тем не менее мы можем сказать, что олени вольно или невольно сохранили до нашего времени европейский лес, и более того — придали ему ту форму, которую мы знаем сейчас: пышных лиственных деревьев и густой травы, способной поддержать существование немалого оленьего стада, и в то же время отсутствия низких, переплетенных между собой кустов — чтобы охотнику и его свите было где развернуться.

Принятые ограничения положительно сказались на оленьем поголовье. В 1478 году количество оленей в Бретани было таковым, что в одном только лесу по соседству с Лудеаком за один охотничий сезон было добыто 552 животных! Порой, в качестве особой милости, охоту разрешали местным крестьянам, однако мясо оленьих считалось столь лакомой добычей, что землевладельцы требовали себе в качестве налога «*лопатку от каждого оленя, убитого держателями*» (к примеру, подобное правило содержат в себе документы монастыря Сен-Савен в Пуату).

Оленина считалась настоящим лакомством, ее ели жареной, вареной, запеченной на углях и, наконец, засоленной. Засаливали впрок, в огромных бочках, так, чтобы хватило на всю зиму (так как охотничий сезон продолжался от праздника Воздвижения (3 мая) вплоть до конца августа, или даже глубокой осени «*когда сказанный зверь особенно жирен*»). Сохранилось распоряжение графини Маго д'Артуа, отправлявшей своего придворного охотника «*Бернардена-псаря вкупе с двумя лакеями и 16 собаками на добычу оленей и ланей в ее лесах с 10 июля вплоть до 8 октября*». Результат не заставил себя ждать, зимой 1323 года засолены были 22 лани, добытые в лесу Эсден, и кроме того 10 оленей и 6 ланей, убитых в других владениях, «*вкупе с одним кабаном*».

Любимое лакомство охотника — парная оленина, здесь же, в лесу, насаженная на вертела. К этому мясу полагался молочный соус с яйцом и шафраном, тот, кто мог себе позволить, сдабривал свое угощение перечной подливкой. Повара герцогов и графов изобретали самые невероятные блюда — так, к примеру, Шикар — главный повар савойского герцога, придумал особого вида суп

из яичек оленя-самца, немецкоязычные регионы были знакомы с не менее любопытным блюдом: рагу из оленьего мяса и мозга с омлетом под угольно-черным перечным соусом. Средневековые французы отдавали должное оленьей печени, рубленая оленина использовалась как начинка для пирогов. Лекарства на основе экстракта из молодых оленьих рогов высоко ценились врачами и аптекарями той эпохи, утверждалось, что «*олений напиток укрепляет сердце и изгоняет червей*». Высшие духовные лица также не отказывали себе в удовольствии отведать оленины, более того, с уверенностью можно сказать, что это мясо было характерно и для городских пиров, — так согласно автору «Парижского домоводства», аббат де Ланьи, давший обед по случаю своего избрания в городской парламент, угостил новых коллег среди прочего «четвертью запеченной оленьей туши».

Прочной оленьей шкурой (bourre) обтягивали книжные переплеты и крепкие маленькие подушки, их удобно было использовать, например, в конных носилках, чтобы избежать дорожной тряски, оленья кожа годилась также для пошива крепких и прочных поясов и дорогих перчаток. Раскидистые оленьи рога во множестве украшали охотничьи залы аристократических дворцов и отелей. Кроме собственно охоты, ручными оленями любили населять парки, примыкавшие к замкам знати. Так, например, Людовик XI приказал населить оленями, отловленными в окрестностях Парижа, принадлежавший ему парк Амбуаз.

Кабан

Сезон охоты на **кабана** приходился на осень, когда зверь, желающий хорошо отъесться перед зимними холодами, вслед за домашними свиньями появлялся в дубовых рощах и лесах, где земля была сплошь усыпана спелыми желудями. На диких хряков любили охотиться еще в древности этруски и их наследники — римляне. На кабана охотились в меровингскую эпоху, его многочисленные изображения хорошо известны ученым, занимающимся монументальным искусством времен этой династии.

Кабаны водились едва ли не во всей Франции, предпочтая для себя дубовые леса, где зверь мог отыскать для себя свежую проточную воду, и обильный корм. Уже известная нам графиня Маго поручала своему придворному охотнику Бернардену-псарю вести охоту на кабанов «*с 9 по 31 октября, вкупе с двумя лакеями, 18 гончими и 8 борзыми псами*». Соленым кабаньим мясом

питались даже крестоносные войска на пути к Гробу Господню, для этой цели в Пуату и Оверни устроены были многочисленные облавные охоты. Тот же монастырь Сен-Савен требовал себе «*лопатку каждого кабана, убитого держателями*», а виконт де Мюрат оговаривал для себя «*голову каждого кабана, убитого держателями на его земле*» (то есть сеньориях Комбрелль и Албепьер, а также на склонах Кантальских гор).

По силе и скорости бега это животное мало чем уступает оленю, от жесткой шкуры на излете способна отскочить стрела, затравленный псами кабан, защищая свою жизнь, клыками рвет на части собачью стаю, порой вместе с охотником. Диких хряков заманивали в ловушки, расстреливали из арбалетов и луков, но самым излюбленным методом охоты на них для аристократов был, конечно же, гон. Испытывая невольное уважение к столь мощному противнику, Гастон Феб отмечал в своей книге:

> *Этот зверь заносчив и горд, а также смертельно опасен, и мне приходилось видеть порой, сколько зла он способен причинить: ибо на моих глазах ему случилось единым ударом пропороть человека от колен до груди, раздробить ему кости и отшвырнуть на землю уже мертвым, причем жертва не успела даже вскрикнуть; также мне случалось не раз быть поверженным на землю вместе с конем, при том, что мой конь убит был наповал.*

Кабанье мясо было излюбленным деликатесом на столе у гурманов, принадлежавших ко всем сословиям. Поваренные книги Средневековья изобилуют рецептами приготовления кабанятины. Так, любимым блюдом аристократии были насаженные на вертела, шпигованные салом кабаньи туши; о распространенности этого рецепта говорит уже то, что его независимо друг от друга в своих книгах рекомендуют оба высших кулинарных авторитета Средних веков — Тальеван и Шикар. В городской среде доброй славой пользовалась кабанья голова, сваренная в смеси воды и вина, с пряными травами или заморским перцем. В английском варианте приготовления этого блюда голову порой фаршировали медовыми или сахарными леденцами. Анонимный автор «Парижского домоводства» рекомендует своей молодой жене выучиться тушить кабаний хвост с водой и вином, а также подавать на стол тушеную или жареную кабанью грудинку с острым соусом. Кабанье мясо также запекали на углях, коптили, подавали на стол с гарниром из овощей или сладких каштанов, желировали, превращая в подобие современного холодца.

Медведь

Мало кто знает, что в начале Средневековой эры **медведь** был царем зверей и лишь позднее вынужден был уступить корону восточному льву. К сожалению, французских медведей настигла та же судьба, что и бизонов, — хищническая охота и ничем не ограниченная вырубка леса привели к тому, что поголовье этих зверей, вытесненное с привычных мест обитания, почти исчезло.

Медведь был одним из опаснейших противников, Гастон Феб описывает, как огромный зверь способен буквально раздавить человека или пса одним усилием огромных передних лап или исполосовать когтями и зубами до увечья или до смерти. Ходить на медведя в одиночку считалось делом заведомо бессмысленным, если не сказать — самоубийственным. Охотники всегда действовали вдвоем, на зверя спускалась собачья стая, а загнанного медведя добивали с двух сторон короткими мечами; противостоять двум противникам одновременно раненый зверь, как правило, не мог.

Кроме собственно травли, наш охотник советует также ловить медведя посредством особого рода капкана, представлявшего несколько со-единенных между собой толстых жердей, одна из которых — специально заостренная — привязывалась одной стороной к держащим колышкам, другой — к наживке. Дернув за кусок мяса, медведь рвал веревку, привязывающую заостренную жердь к колышку, и освободившийся острый конец пробивал его насквозь.

На медведей, конечно же, охотились в первую очередь ради толстых и очень теплых шкур, способных служить одеждой или одеялом. Однако и мясо не оставалось без употребления. Что касается его вкуса и качества, мнения несколько расходились. Так уже упомянутый Гастон, граф де Фуа, без обиняков считал медвежатину «*чрезмерно мягкой, а также безвкусной и вредной для здоровья*» — и оставался со своим мнением в явном меньшинстве. Так известно, что Карл VI, даруя тому или другому аристократу право на охоту в королевских лесах, обязательно выговаривал для себя лапу каждого убитого зверя. Не отставая от своего сюзерена, аристократы Франш-Конте оговаривали для себя в качестве налога «*жирную медвежью внутренность*». Желая заслужить милость графини д'Артуа, многочисленные вассалы раз за разом слали ей в подарок медвежье мясо, а порой и самих зверей, пойманных живьем.

Мясо альпийских медведей засаливали впрок, из парной медвежатины готовили рагу, причем угощение это было недешевым, так как был разработан метод «превратить в

медвежатину» обычную говядину или свинину. Очень лакомым блюдом считались медвежьи лапы. Известно, что медвежатину насаживали на вертел, пекли или варили в супе, итальянские поваренные книги советуют подавать к медвежатине особого вида соус из меда и бульона, сдобренного вержюсом, а также слегка подкрашивать мясо шафраном, а вот англичанам пришлись по вкусу тонкие куски медвежьего филе со специями или с гарниром из бобов и «добрым вином».

Кроме шкуры и мяса, как ни удивительно нам может показаться, высоко ценился медвежий жир, особенно взятый с грудной клетки: он полагался действенным средством против подагры и воспаления сухожилий (на языке того времени называемого «отвердением нервов»).

Туры и бизоны

Как было уже сказано, появившись на территории полуострова Индостан, **туры** достаточно быстро (в историческом времени, конечно) распространились на Ближний Восток, а затем и на Европу. Эти могучие звери с рогами, достигавшими 1,5 м у самцов, уверенно противостояли волкам — основным хищникам Европейского континента, и столь же уверенно могли помериться силами с бурым медведем. Однако вся сила и мощь диких быков не помогла им в схватке с человеком. Не меньшей опасностью для **бизонов** и туров становились их же далекие потомки — домашние коровы, и вместе с ними овцы и козы, постепенно и в то же время неотвратимо теснившие прежних владельцев прочь с открытых пастбищ.

Сокращение посевных площадей и связанный с ним всплеск ажиотажной охотничьей активности, характерный для времен Раннего Средневековья, привел к тому, что бизонье поголовье во Франции, бывшее когда-то действительно огромным, к началу VIII века было полностью истреблено. Турам, сумевшим адаптироваться к дикому лесу и высокогорным пастбищам, повезло несколько больше. Мы знаем, что на этих животных охотился еще Карл Великий, так как в его охотничьих угодьях в Э-ла-Шапель диких быков оставалось еще достаточно. Известно, что вслед за оленями и медведями на туров охотились гоном, спуская на них целую свору собак, пока затравленное животное не давало охотнику бой, считавшийся венцом и завершением охоты. Также известно, что этот бой был смертельно опасен и порой завершался для нападающего серьезной раной или смертью, сам король Карл не сумел избежать ранения в схватке с туром.

Эврар д'Эспенк. Вино и ветчина. Варфоломей Английский, «О природе вещей». Ок. 1480 г. Français 9140, 40 v, НБ Франции, Париж

В начале эры Высокого Средневековья во Франции не осталось уже ни одного тура, все усилия властей, пытавшихся сохранить этих животных, последовательно запрещая охоту на них простолюдинам… мелким дворянам… никому, кроме самого короля… уже не могли изменить ситуации. Последние туры были оттеснены на территорию Польши, где, как известно, окончательно прекратили свое существование.

Поваренные книги Средневековья, как известно, начали появляться в XIV–XV вв., когда умение «изящно готовить» из аристократических дворцов и замков стало перекочевывать на кухни богатых купцов и именитых горожан, готовых за неплохие деньги скупать рецепты королевских и герцогских поваров, превратившиеся затем в известные нам фолианты. Вплоть до этого времени поварское искусство оставалось практически

всегда устным, передаваясь от учителя к ученику, и по этой самой причине — к великому для нас сожалению, «бизонья» и «турья» кулинарные традиции пропали навсегда.

В нескольких регионах, где стада бизонов и туров продержались подольше, в старинном творчестве можно разыскать глухие намеки на «бизонье рагу», и наконец, современные умельцы, стараясь возродить забытые знания, экспериментируют с бизоньим окороком, запеченным на углях, и другими блюдами того же типа. Действительно, зная о том, что кухня времен Карла Великого была сравнительно простой и непритязательной (кулинарные изыски и выкрутасы относятся уже к эпохе разложения феодального строя), можно предположить, что мясо диких быков готовили по рецептам, сходным с теми, что применяются для обычной говядины. Таким образом, вслед за современной бизоньей кухней можно себе представить вертела с насаженным на них мясом, филе, запеченное в печи или на углях, густые супы и бифштекс с овощами.

Известно также, что бизонов и туров если солеными (а возможно, и копчеными?). Об этом свидетельствует уже польский документ, один из последних, повествующих о турах. Ульрих фон Рихенталь, обретавшийся в 1417 году на церковном соборе в Констанце, сохранил для нас запись о том, как заготавливалось впрок мясо туров, посланное Владиславом Ягайло в дар иностранному монарху и духовным лицам, присутствовавшим на заседаниях: «*король приказал, чтобы мясо двоих из сказанных животных помещено было в бочки из-под сельди. Третьему же [туру], вскрыв его до основания, оставили шкуру, но «засолили» посредством пороха и натерли пряностями. Мясо первых двух туров отправлено было в дар польским епископам, обретавшимся в те времена в Констанце, на соборе, тогда как цельного зверя Император приказал отправить в дар королю английскому*».

Дикие козлы

Серны, в наше время ставшие редкостью, когда-то буквально кишели в савойских Альпах — известно, что вплоть до XVIII века жители этой части Франции зарабатывали почти исключительно тем, что продавали за границу мясо этих животных, которое, вслед за оленьим, засаливали в бочках. Из кожи серн шили кошельки и сумки, кроме того, замша из нее постоянно шла в ход для полировки мебели, чистки серебра и т. д. Переплеты старинных книг в монастыре Гранд-Шартрёз сплошь обтянуты

кожами серн; полагается, что перчаточный цех Гренобля смог подняться именно благодаря тому, что леса в Дофине изобиловали сернами.

Кроме того, желанной добычей для охотника был пиренейский **ибекс** — сильное, статное животное с круто изогнутыми рогами. Эти рога и головы пиренейских козлов были желанными трофеями, во множестве украшавшими охотничьи залы и дома зажиточных горожан, из тех же рогов мастера вытачивали «магические» кольца, а безоары, которые находили в желудках диких козлов, продавались на вес золота, так как их почитали средством безошибочно распознать, или даже нейтрализовать растворенный в вине или подмешанный к пище яд.

Другое дело, что охота на ибекса или серну не давала достаточной остроты ощущений, карабкаться за диким козлом по отвесным горным склонам было занятием совершенно бессмысленным, конная охота на него по тем же причинам представлялась попросту невозможной. Посему охота на горных козлов вплоть до конца средневековой эры представляла упражнение на меткость и как таковая аристократов мало интересовала. Добычу горных козлов вели охотники попроще: наемные егеря, монастырские служители, крестьяне или горожане, желавшие таким образом разнообразить свой стол или обеспечить своему семейству некий дополнительный доход.

Судя по тому, что аристократические поваренные книги Тальевана и Шикара не содержат ни одного рецепта из мяса диких козлов, с высокой уверенностью можно предположить, что ибексы и серны большей частью представляли собой пищу третьего сословия. Сохранились лишь отдельные упоминания о приготовлении жаркого из серны или супа с мясом диких козлов и травами — так, анонимный автор «Парижского домоводства» предлагает рецепт из мяса серн, тушенного с вином, салом и специями.

Кролики, зайцы

Гай Юлий Гигин в начале нашей эры писал, что «*благородные охотники не станут бить зайцев*». Аристократы Средних веков подобных воззрений не разделяли, хотя тот же Гастон Феб, завзятый охотник и большой знаток преследования и гона, отмечал что «*зайчатина по сравнению с мясом кролика отличается холодом и сухостью*» (досл. «меланхолическим темпераментом»). Предпочтение в кулинарных вопросах безоговорочно отдавалось

кроликам, однако и заячий гон имел в глазах средневекового охотника свою прелесть. «*Сей малый зверек весьма хитроумен — восхищается тот же Гастон Феб, — и в охоте на него получишь удовольствия больше, чем от преследования любой иной дичи*». Действительно, «зверек», о котором идет речь, ловок и быстр, а в мастерстве запутывания следов зайцу и вовсе нет равных. Излюбленным методом добыть зайца для аристократии была соколиная охота, кроме того, полагалось настоящим искусством выдрессировать собаку на правильный заячий гон.

Впрочем, о заячьем мясе средневековые врачи были мнения скорее отрицательного, считая его слишком сухим и холодным, так, что диета из заячьего мяса была, по их мнению, противопоказана тем, кто был от природы сухопарым и худым, так как столь бедное мясо не могло быть для него достаточно питательным. Зайчатину также не советовали есть в жаркие летние месяцы, так как сухое мясо в сухой сезон могло, по тогдашним научным понятиям, нанести определенный вред здоровью. Зайчатине отдавали должное большей частью представители низших классов, добывавшие этих зверьков с согласия своего сеньора или браконьерскими способами. Зайцев травили собаками, ставили на них ловушки и силки. Аристократы порой ели зайцев, однако чаще подобная добыча оказывалась на столе у слуг и гостей скромного ранга, заячий мех также ценился не слишком высоко. В частности, Людовик Святой, известный своей скромностью и едва ли не монашеским смирением, в знак подобных настроений предпочитал королевскому соболю или серой белке именно заячий мех.

Аристократы всех рангов не отказывали себе в удовольствии дополнить стол мясом кролика (ср. фр. connin, conil), причем мелкую дичь били в таком количестве, что цифры поражают воображение! На один лишь банкет в честь Дня Всех Святых на стол графини Маго было подано 340 кроликов! Во время королевского посещения Арраса, не считая многочисленных птиц, домашних и диких, о которых у нас еще пойдет речь, на королевском столе оказалось 100 кролей, 4 лани и 1 олень. Кое-где особенно ценили т. н. «европейских кроликов» (фр. lapin de garenne). В частности, в Турнееме (современный район Па-де-Кале) одной только зимой 1309 года продано было 1539 кролей, по цене 12 денье за штуку (вполне доступно для человека среднего достатка!), еще 250 было отправлено графине в дар к празднику Поклонения Волхвов. Также высоко ценились кроличьи шкурки и мех, однако сама по себе охота на этого зверька интереса не вызывала, и куда чаще ее поручали наемным егерям как недостойную благородного охотника. О причинах подобного

мнения достаточно прямолинейно выражается уже упомянутый Гастон Феб: «… *ибо сказанный вид охоты не требует особого мастерства, ввиду того, что кроля не берут силой, и я обойду ее молчанием, ибо уже сказал о том довольно*». Посему охоту на кролей аристократические любители мяса и шкур, как правило, перепоручали слугам. Все же графы Фуа в XIII в. платили по 8 денье за каждого «мехового кролика», и 6 денье за «мясного».

Кролики, плодившиеся в неисчислимых количествах, могли быть помехой земледелию и садоводству (так как поедали все, что могли обнаружить), так что владельцам охотничьих угодий, где в избытке водились эти зверьки, для того, чтобы сдержать безудержный рост популяции, советовали не менее двух-трех раз в неделю отправлять на охоту за ними егерей и псов. Более того, в конце средневековой эры количество таких угодий пытались умньшить законодательным порядком, запрещая устраивать новые и стараясь сократить уже существующие. Кроликов загоняли собаками, били из луков и арбалетов, наконец, во множестве ловили силками. Подобный промысел, среди прочего, был неплохим источником доходов для отдельных областей. В частности, на островах, располагавшихся на Роне, добыча кроликов составляла основной доход для тех, кто сумел выхлопотать для себя право охоты.

Интересно, что кроликами можно было расплачиваться, например, за земельные участки, — так, например, аббатство де ла Кутюр (Ле-Ман) около 1390 года уступило участок земли за 35 ливров и 15 кролей! Сухой и жаркий Прованс буквально кишел кроликами, и потому история некоего дворянина, о котором рассказывали, будто за один день он вместе с тремя псами и несколькими слугами добыл 600 кроликов, не была чем-то из ряда вон выходящим; в Арле в конце средневековой эры утверждали, что охотник, настрелявший за один день меньше сотни кролей, даром потерял время.

Прочие животные

Белок обычно стреляли из луков или арбалетов, целясь в глаз, чтобы не испортить ценную шкурку. Беличий мех был исключительно популярен и любим, пластинами серого и белого цвета, взятыми, соответственно со спинки и брюшка европейской белки, оторачивали и подбивали платье аристократических особ, включая и самого короля. В позднейшие времена беличий мех считали столь ценным и если угодно, дворянским, что законы о роскоши категорически запрещали городскому и сельскому

податному сословию пользоваться им для изготовления платья. Охота на белок была столь распространена, что пушистых зверьков практически уничтожили в Северной Европе, откуда шел основной поток шкурок для портных и скорняков, — так что численность популяции пришлось восстанавливать уже в Новое время. Что касается кулинарных свойств, судя по всему, беличье мясо любили скорее представители зажиточного городского и сельского сословия, наоборот — в аристократических поваренных книгах мы не найдем его упоминания. Зато анонимный богатый горожанин, автор «Парижского домоводства», старательно обучавший свою молодую жену премудростям кулинарии, советует ей *свежевать, потрошить и готовить белку так же, как и кролика, запекать ее на углях и затем есть с соусом камелиной, или использовать мясо для начинки пирога, обильно поливая затем отрезанные куски «тем же соусом, что подают к дикой утке».* Бельчатина была едва ли не обязательным блюдом на столе альпийских жителей. Столь же благосклонно к беличьему мясу относились извечные соперники французов за первенство в Европе — британцы, отдававшие должное беличьему рагу.

Бобры, буквально кишевшие в европейских лесах, разделили печальную судьбу многих охотничьих животных и практически исчезли в Позднем Средневековье, оставив крошечную популяцию, разучившуюся даже строить знаменитые хатки на воде. О прежнем их изобилии говорят лишь имена городов и рек — (Bièvre, Boivre, Beuvron), этимологически восходящие к старофранцузскому наименованию бобра — bièvre. Фамилия де Бьевр также была распространена в Средневековой Франции, так, некая Дениза де Бьевр, жившая в XIII веке, выступала в качестве старейшины цеха парижских банщиков, о чем свидетельствует запись в т. н. Книге Ремесел Города Парижа. У Карла Великого на службе состояли особые егеря — beverarii, в обязанности которым вменялось добывать бобров в королевских лесах. Бобровый мех высоко ценился, кроме того, медики и аптекари того времени готовы были покупать за хорошие деньги половые железы бобра-самца, которые использовали затем для приготовления всякого рода снадобий. И наконец, монахи (в особенности в раннее время) и рядовые жители страны отнюдь не отказывались видеть на своем столе свежее бобровое мясо.

Опять же повторимся, что ученые мужи того времени видели в бобре некоего «кентавра», соединявшего в себе две ипостаси: животную (само тело) и рыбью (плоский кожистый хвост). Дело в том, что бобровый хвост покрыт чешуей, по виду и вправду напоминающей рыбью. На этом основании удобно было сделать вывод о принадлежности хвоста к водяному царству, а на этом

уже основании разрешить его употребление в пищу в дни «поста и воздержания». Попросту говоря, для желающих обойти строгие церковные законы всегда находилась удобная лазейка!

Сурки преследовались ради меха, однако простонародье не отказывалось и от мяса, в то время как ни на аристократических, ни на монастырских столах подобного блюда мы не увидим. Надо сказать, что сурки в подобном качестве использовались только в кухне тех регионов, где они водятся, и по всей видимости, не являлись объектом торговли даже на низовом уровне. Столь же плебейским почиталось мясо **барсука**, хотя в этом с французами были бы не согласны жители итальянского Верчелли, в котором барсучатина продавалась на рынке и посему оказалась упомянутой в городском уложении. Что касается собственно Франции, барсуков преследовали скорее ради меха и жира, полагавшегося ценным лекарством против воспаления сухожилий. Надо сказать, что с барсуками был связано любопытное суеверие: в крестьянской среде полагалось, что вылечить лошадь, больную сапом, можно, если посадить ей на спину ребенка, надевшего первую в своей жизни пару башмаков, специально для того сшитых из шкуры барсука!

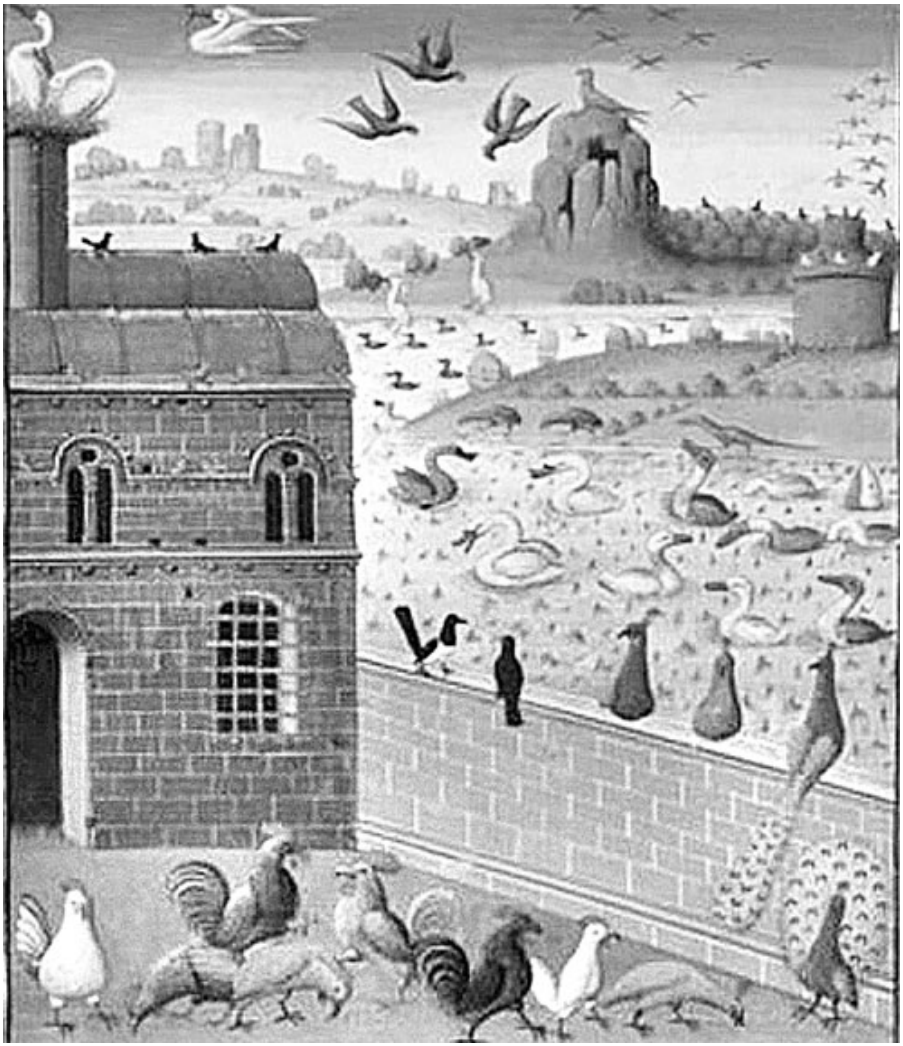
И наконец, **волки** и **лисы**, чье мясо по виду и вкусу напоминает собачатину, использовались в пищу в деревнях, по-видимому, только в голодное время, когда выбора у крестьян практически не было. Сохранившиеся немногие упоминания в литературе достаточно негативны: лисье или волчье мясо описывается как ярко-красное, исключительно жесткое, причем никакими средствами улучшить его текстуру было невозможно, и конечно же, «вонючее», наряду с собачьим или кошачьим. Таким оно будет считаться вплоть до конца Средневековой эры, когда (во Франции, по крайней мере), окончательно не исчезнет из кулинарного употребления.

Глава 3
Птица, домашняя и дикая

Пристрастие средневековых французов, впрочем, — как и их соседей — англичан, итальянцев, испанцев и прочих — к жареной, вареной, печеной птице и птичьим яйцам давно и хорошо известно. Если мясо было показателем богатства и силы, символическим блюдом высшего сословия, птица полагалась еще и самым изысканным и аристократичным блюдом, как одно из очень немногих на свете существ, имеющих способность к полету и потому находящееся ближе всего к трону Творца.

Птица была неотъемлемым атрибутом пиров, причем герцогские, графские, и конечно же, королевские повара изощрялись в фантазии, как расположить ее на блюде в собственной коже и перьях, придав жареной птице вид живой. Аристократических пернатых — фазана, лебедя, и конечно же, павлина — подавали на стол под звуки музыки, руками слуги, надевшего для такого случая свое лучшее платье. Над птицей клялись в верности сюзерену и готовности выступить в крестовый поход — во времена Позднего Средневековья этот обычай распространился повсеместно. С ней разыгрывали настоящие представления, должные служить увеселению гостей, так, например, герцог Бургундский Жан, особенно прославившийся умением произвести впечатление на своих гостей, однажды приказал выпустить в большую залу живую цаплю, в погоню за которой был отправлен хозяйский сокол.

Монастырское сословие не отставало от дворян. Стоит, пожалуй, вспомнить одного из героев Александра Дюма, отца Горанфло, изображенного, кстати сказать, весьма близко к реальности. Этот достойный священник, как известно, обожал угощаться в постный день жирной пуляркой, предварительно окрестив ее карпом. Ужин в монастыре средней руки обязательно включал в себя четверть курицы или иной птицы на каждого монаха, на Рождество и прочие крупные праздники к столу принято было подавать жирного гуся. Как известно, именно эти чрезмерно роскошные нравы были одной из причин, которая привела в конечном итоге к возросшему негодованию в среде низших классов и началу движения Реформации.



Эврар д'Эпенк. Птицы, сколь их есть на свете. Варфоломей Английский «О природе вещей», 1480 г. Français 9140, fol. 211, НБ Франции, Париж

В городах на торговле птицей специализировались целые объединения, в частности в Париже существовал цех «гусятников», имевший монополию на продажу этой птицы в пределах города. Пернатые — равно дикие и домашние, по вполне понятным причинам, стоили дороже мяса, однако были вполне по карману зажиточному горожанину, вплоть до того, что на званых обедах, где присутствовали высокие гости, принято было подавать изысканных «господских птиц» — лебедей, фазанов или даже павлинов. В будничное время городская семья обходилась супом из курицы или утки, а также птицей печеной или на аристократический манер, зажаренной на вертеле.

Крестьянское сословие очень редко видело на своем столе блюда из птицы. Как особенно легкое для желудка блюдо, ее оставляли только для больных или рожениц, гусь или утка красовались на столе в качестве рождественского блюда, птицу могли забить также для большого деревенского праздника: свадьбы, крестин и т. д., но в большинстве случаев птица составляла собой часть натуральной подати, выплачиваемой из года в год в пользу владельца земли.

Содержание пернатых на крестьянском или господском птичьем дворе, судя по всему, мало отличалось от нынешнего. Птица свободно разгуливала по огороженному периметру птичьего двора, сбегаясь на зов хозяйки или специально нанятой птичницы, в обязанности которой входило кормить, поить и присматривать за птицей. Счета английских дворянских родов пестрят упоминаниями о жалованье для подобных работниц. На ночь или во время непогоды птица отправлялась в особый сарай, пол в котором был, по всей видимости, покрыт соломой. На некой высоте над полом был укреплен насест или насесты, а к стенам на разной высоте прибиты подобия ниш или плоских ящиков, где несушки могли соорудить для себя и для потомства удобное гнездо. Несколько иным образом делалась голубятня, однако об этом мы еще поговорим, а сейчас перейдем к детальной характеристике каждой из птичьих пород, характерных для средневекового хозяйства.

Обитатели птичьего двора

Куры

«Салическая правда» — старейшее известное нам законодательство франкских племен[50] — устанавливает штраф за воровство курицы или петуха в 120 денье, более чем серьезную по тем временам сумму. Подобной же политики придерживались города, в частности штраф за воровство курицы, петуха или цыпленка особо оговаривается в статутах древнего Мехелена. Кур разводили не только в сельской местности, но и в городах — так, в нормандском Кане дома, находившиеся на земле, принадлежавшей траппистскому монастырю (XIII в.), обязаны были содержать во дворах и садах кур и петухов, которыми в качестве «налога натурой» вносилась арендная плата и оплачивалась церковная десятина. «Малая красная книга» епископства Байё также оговаривает ежегодную плату в половину или 3/4 курицы, в зависимости от имущественного положения

держателя. Курицами и петухами мог выплачиваться также господский ценз (оброк за пользование землей). Глухие намеки в документах позволяют предположить, что в разных регионах страны было выведено множество локальных пород, однако наши сведения о них практически равны нулю.

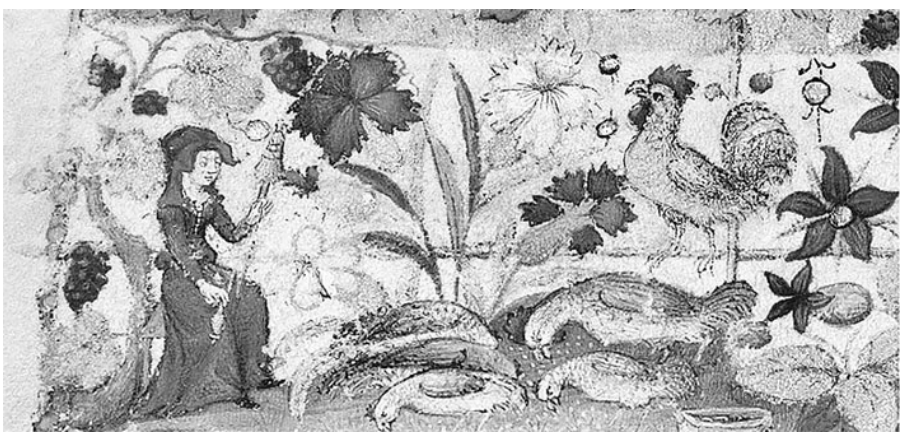
Для Пьетро де Кресченци, автора знаменитого в Средние века трактата о сельском хозяйстве, «добрый петух» должен быть «*широкогруд и голосист, иметь красный гребень, клюв короткий и острый, глаза черные и зоркие, ноги короткие и сплошь покрытые перьями, острые когти, шею золотистого оттенка, и оперение множества цветов*». В крестьянском хозяйстве полагалось иметь одного петуха на пять куриц. Кроме собственно рабочих особей, необходимых для получения потомства, средневековые французы умели разводить птицу, специально предназначенную для стола. Это были в первую очередь молодые, специально откормленные курочки (ср. фр. gélines), которых полагалось забивать на 40–45 день после рождения.

Жестокая процедура кастрации молодых петушков предположительно, появилась в римское время. Существуют полулегендарные сведения, что подобных «каплунов» (фр. chapons) начали разводить в те времена, когда «законы о роскоши», характерные для поздней республики, принялись запрещать откармливать кур для пиршественного стола. Как то обычно бывает, изобретательные граждане элегантно обошли запрет, заменив кур петухами. По виду своему каплун скорее напоминал курицу — у него не развивались высокий гребень и шпоры, отсутствовали петушиная окраска и свойственная самцам драчливость. Зато мясо каплуна было особенно жирным и мягким, многократно превосходя по вкусу петуха в естественном, так сказать, состоянии. Средневековые трактаты по сельскому хозяйству советуют в каждом дворе превращать в каплунов каждого пятого цыпленка (обычно это число составляло 3 из 15), добавляя к тому: «*ежели у тебя слишком много самок, сменяй их на самцов*». В средней руки крестьянском хозяйстве полагалось выкармливать в год на продажу 4 куриц и 3 каплунов. Жестокая процедура кастрации касалась, кстати говоря, не только самцов — умелые птицеводы умели кастрировать и молодых кур, превращая их в пулярок (ср. фр. poulardes), толстых, малоподвижных, заплывших жиром. Из пулярок готовились отличные супы и рагу, их мясо высоко ценилось и в замках аристократии и в монастырях.

Куриная кухня средневековой Франции была столь обширна, что одна только рецептура грозила бы вылиться в средних размеров книгу. Вкратце же стоит сказать, что куриный суп и

блюда из курицы составляли обязательную часть «пищи для больных» — раздел, который был во всех без исключения кулинарных книгах того времени.

Для здоровых предлагались холодцы, «пармские» пироги с курятиной, рагу из курицы с шафраном или острым соусом, куриные супы, сваренные на воде, разбавленной белым вином с миндалем, шафраном и специями, каплуны жареные и печеные, фаршированные орехами и травами, короче, этот список просто бесконечен. Мы же сейчас остановимся на характерном для Средневековья пиршественном блюде: т. н. «петухе в доспехах». Для его приготовления куриную тушку обмазывали яичным желтком и запекали, чтобы на птице образовалась золотистая корочка. Затем готового петушка усаживали «верхом» на жареного поросенка, смеха ради увенчав «рыцаря» шлемом («*из тонкой золотой или серебряной фольги ежели его полагается подавать на господский стол* — уточняет Тальеван, — *или из красной или же зеленой фольги, полученной из простого металла, для всех прочих*»). Под крылом петушка укрепляли «копье» и в таком виде блюдо выносили в пиршественную залу.



Мастер Маргариты Орлеанской. Птичница и куры. Часослов Маргариты Орлеанской, Latin 1156 B, folio 31 r, XV в. НБ Франции, Париж

Утки

Разборчивые римские гурманы употребляли в пищу исключительно утиные головы и грудки; впрочем, особого к себе отношения требовала жирная утиная печень — рецепт, заимствованный у египтян и подвергшийся дополнительной проработке. По всей видимости, мода на фуа-гра появляется

около I в. до н. э.; первое упоминание об этом изысканном блюде принадлежит перу самого Горация, отведавшего утиной печени во время знаменитого императорского пира. Чтобы получить особенно тонкий вкус, утку выкармливали винной ягодой, подобная мода получила столь широкое распространение, что само название этого угощения (лат. ficatum) ок. IV в. н. э. распространяется на любую животную печень. Из Рима данное блюдо, несколько сомнительное с точки зрения защитников животных, через Прованс попало в римскую Галлию, где местное население оценило его по достоинству, вплоть до того, что фуа-гра до нынешнего времени остается национальным блюдом Франции.

Во времена Средневековья мода на утятину во многом пошла на убыль. К этой птице относились с прохладцей, ставя ее по рангу ниже, чем курицу или гуся. Утку скорее ценили за то, что она неприхотлива и достаточно всеядна — будучи голодной, способна отправить в желудок любой мусор — и уже потому достаточно выгодна для любого птичьего двора. Салическая правда, впрочем, оговаривает штраф за кражу утки, равный тому, который полагалось взыскивать за любую другую домашнюю птицу. На содержании уток в господском поместье (а заодно и в крестьянском дворе) настаивает Капитулярий о поместьях. Однако, сколь нам известно на сегодняшний день, утки, как дикие, так и домашние, довольно редко использовались для оплаты господского ценза — достаточно серьезный довод, показывающий прохладное к ним отношение со стороны господствующего класса. Хорошо известны многочисленные миниатюры, изображающие крестьянских уток, плавающихв пруду или болотце. Жан де Гарланд, профессор грамматики и музыки (XIII в.), оставивший в наследство объемистый словарь, в котором скрупулезно перечисляются ремесленные занятия, характерные для парижан, упоминает среди прочего о бойкой торговле битыми утками (неясно — дикими или домашними), которая велась на паперти парижского собора Нотр-Дам.

Инвентарная книга одной из нормандских ферм за 1275 год называет в составе населения птичьего двора 6 уток, 20 кур, 6 каплунов и 14 гусей. Своими утками славилось графство Дофине. Хартия Рош-сюр-Бюи (1282 г.), в те времена сравнительно небольшого поселения в том же графстве, оговаривает право сеньора присваивать себе во время мясоеда (ср. фр. charnage) яйца, кур, цыплят, уток и гусей без предварительной за них оплаты. Та же хартия оговаривает цены на птицу и яйца: 1 денье за 8 яиц, 6 за курицу, 2 денье и один обол за откормленного цыпленка, 7 за утку и 8 за гуся (с оговоркой, что последняя цена

действует в летнее время, в то время как зимой за откормленного на мельнице гуся следует платить целых 12 денье). Папа Иоанн XXII во время пира, устроенного по случаю свадьбы своей племянницы, приказал подать на стол 37 уток (возможно, диких, так как следующим пунктом в меню упоминаются 40 зуйков). Таким образом, можно сказать, что, несмотря на первоначальные сложности, утки все же сумели проложить себе путь во дворцы власть предержащих!

Гуси

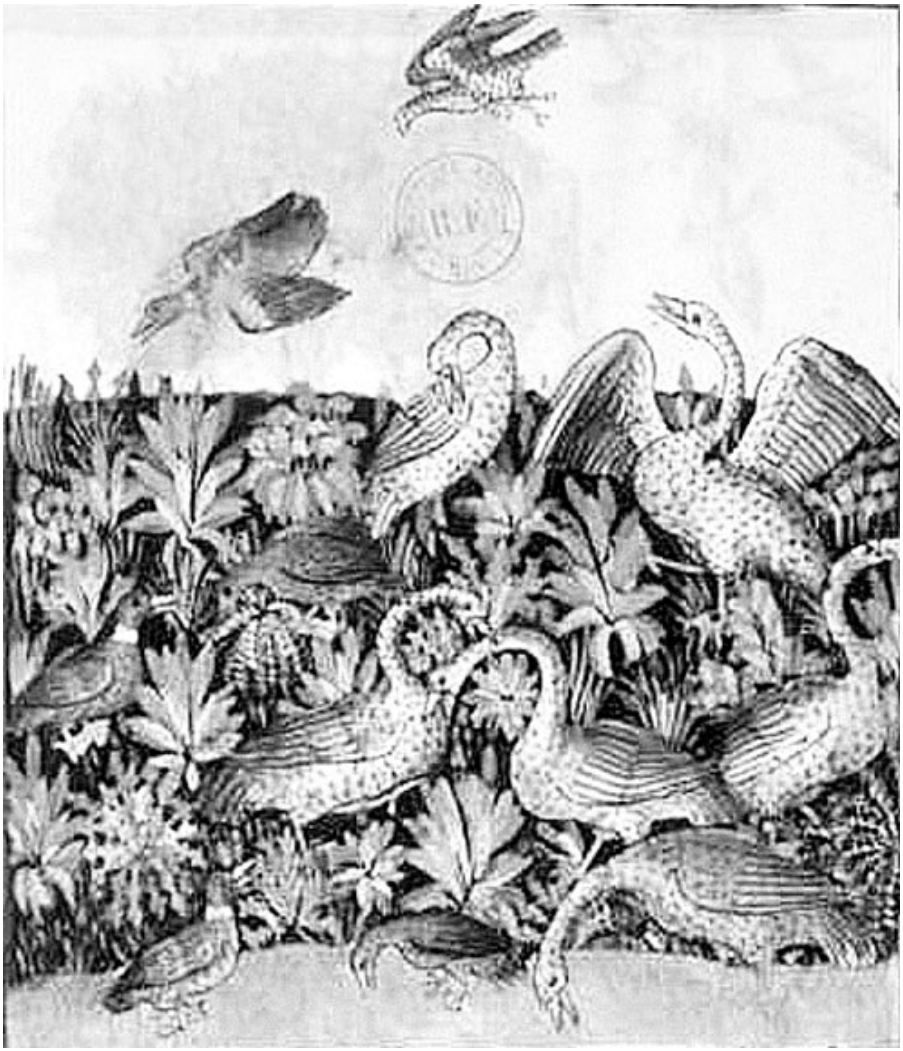
Салическая правда оговаривает штраф для вора-гусекрада, равный 120 денье, демократически приравнивая подобного преступника к вору, посягнувшему на прочую домашнюю птицу. «Капитулярий о поместьях», созданный во времена Карла Великого, оговаривает, что господская вилла должна иметь на своей территории не менее 30 гусей, в то время как скромным крестьянским хозяйствам должно хватать и 12. Непритязательных птиц разводили в каждой деревне, где поблизости имелась река или хотя бы небольшое болотце. Гуси охотно щипали травку по обочинам дорог, во многих местах обычаи предусматривали для каждого хозяина возможность пасти одного-двух гусей на луговых землях, принадлежащих соответствующей деревенской общине, или даже отправлять их на поле, отдыхающее под паром после нескольких лет интенсивной эксплуатации. Статуты города Орильяка предусматривают особый земельный надел, специально предназначенный для городских гусей, и оговаривают право местных жителей на «вольный выпас» там своей птицы. Своими гусями славились Нормандия, Беарн, Пуату, Эльзас и, наконец, южное Тулузское графство. Гусь был обязательным блюдом рождественского стола, с этой почетной позиции его сумела потеснить в Новое Время лишь индейка — американская по происхождению птица. Впрочем, надо сказать, что рождественский гусь во все время Средневековой эры был и оставался чисто французским обычаем, в то время как итальянцы предпочитали угощаться гусятиной в День Всех Святых, а немцы — в праздник Св. Мартина Зимнего.

Для содержания гусей по соседству с овчарней и свинарником возводился невысокий сарай; кроме всего прочего, это было удобно тем, что птицы могли подбирать с земли и доедать остатки животной трапезы. Гусей во множестве содержали при мельницах и пивоварнях, откармливая их соответственно, мякиной, пшеничными или ячменными отрубями

и, наконец, отходами пивного производства (дробиной). Мельник или пивовар в качестве платы за свои услуги, среди прочего, имел право присвоить себе мякину, остававшуюся в решете, после просеивания зерна, и пользовался этим правом весьма широко. Также распространенным кормом для гусей было просо; его же применяли при насильственном выкармливании для получения неестественно-увеличенной, заплывшей жиром гусиной печени — эта практика была унаследована у римлян, и лишь в Новое время этот старинный корм будет вытеснен новомодной кукурузой. Своим фуа-гра особенно славились окрестности Гаронны и Адура.

Гусиными пастухами становились крестьянские мальчики или подростки. От пастуха требовалось каждое утро собирать деревенских гусей и затем, орудуя хворостиной, выгонять их на луг по соседству с ближайшим водоемом, зорко следя, чтобы к неуклюжим птицам не подкралась лиса или иной хищный зверь, а вечером возвращать отъевшихся птиц хозяевам. Монастыри порой вменяли в обязанность своим держателям поставлять подобного мальчика-пастуха (который обозначался на латинский манер словом aucarius) и вместе с ним, свинопаса и еще одного подростка или юношу, пастуха для овечьего стада.

Гусиными тушками на городских базарах распоряжались торговцы битой птицей; в Париже, как уже было сказано, существовал особый цех «гусятников», сумевших выхлопотать для себя монополию на торговлю подобного рода. Кроме собственно гусиных тушек — как цельных, так и разделанных по всем правилам мясницкого искусства, — гусятники торговали также требухой, паштетами и прочими блюдами из холодной гусятины на вынос.



Гуси и утки. Неизвестный художник. Ибн-Бутлан. Tacium sanitatis, Latin 9333, fol. 67 v, XV в. НБ Франции, Париж

Гусь был, можно сказать, культовой птицей Средневековья. Кроме гусиного мяса в дело шли перья, без которых была бы невозможна мебельная набивка, и мягкие подушки, на которых с комфортом можно было расположиться во время путешествия в конных носилках. Мягчайший пух из-под крыльев и с живота шел на изготовление знаменитых пуховых перин на шелковой основе (вспомним Принцессу на Горошине, которая даже через десять слоев гусиного пуха сумела почувствовать посторонний предмет!), пуховых подушек, мягких диванных думочек. Для покупателей поскромнее достатком годились полотняные матрацы, где дорогой пух дополнялся рубленым конским волосом или мотками шерсти. Забивать и ощипывать гусей полагалось в

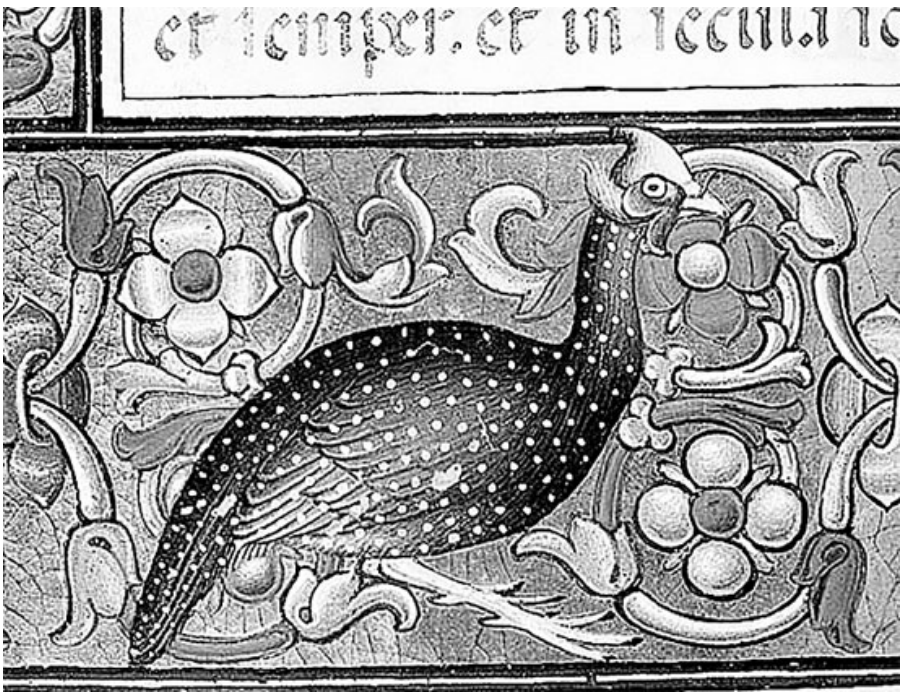
этом случае осенью и весной, когда молодой пух был особенно мягок и нежен. Цельным крылом было удобно смахивать пыль с мебели, картин и дорогого платья. Гусиные яйца несколько жирноваты на вкус, однако на них прекрасно замешивались краски и мастики.

Прочные маховые перья, необходимые птице в полете, как известно, служили инструментом для письма. Мода писать гусиными перьями появилась еще во времена Раннего Средневековья, постепенно вытесняя старинный способ письма — заостренную деревянную палочку (т. н. калам). Уже Исидор Севильский упоминает о подобном способе письма как о чем-то само собой разумеющемся. В подобном качестве гусиное перо сумело просуществовать до конца XIX века, когда было окончательно вытеснено перьевыми, а позднее и шариковыми ручками, оставшись лишь в качестве романтичного символа поэзии.

Гусиный жир высоко ценился кулинарами, за отсутствием геля для волос им порой укладывали прически, модницы и модники смягчали гусиным жиром кожу рук. Но все-таки важнейшим продуктом было мягкое гусиное мясо. Его не только ели свежим, но и заготавливали впрок. Многие регионы страны имели собственные, дедовские рецепты такого рода, в частности в Беарне гусей засаливали, в других местах — мариновали в уксусе или в собственном же топленом жире. Гусиная кухня Средневековья также достаточно обширна и богата. Шикар, шеф-повар герцогов Савойских, рекомендует поджаривать или запекать откормленных гусят до появления хрустящей корочки, высокой горкой выкладывать их на золотое блюдо, подавая к жаркому мисочку белого соуса «жанс». Вот рецепт этого горячего соуса с имбирем по книге Гильома Тиреля: «*Возьмите имбирь и миндаль, без чеснока, и таковые превратите в однородную массу, разведя вержюсом* (в современности можно заменить соком лимона. — *Прим. пер.*), *затем же вскипятите, иные добавляют к тому белого вина*». Анонимный автор «Парижского домоводства» советует своей молодой супруге научиться готовить холодный суп из половинок гусят с шалфеем, «черные» пироги с гусятиной, соленое гусиное мясо, летнее блюдо из гусей, запеченных с чесноком. Тальеван предлагает блюда из жареной гусятины с острой подливкой из черного перца, зеленым или белым чесночным соусом… короче, остановимся здесь, ибо не хватит книги, чтобы перечислить все.

Цесарки?

Всем известно, что «индейская» (она же — турецкая) курица, которую мы сейчас называем «индейкой», никак не могла существовать в Европе в Средневековую эпоху, так как родиной ее является Северная Америка. Считается, что индейку в Европу привезли испанцы, в частности знаменитый Эрнандо Кортес увидел этих птиц у ацтеков и в качестве диковинки захватил нескольких на свой корабль. Во Франции мясо индейки вошло в моду, когда его впервые подали во время свадебного пира короля Карла IX.



Цесарка. Неизвестный художник. Часослов, M. 256, fol. 104 v., ок. 1475–1500 гг. Музей и библиотека Моргана. Нью-Йорк, США

А вот теперь нам стоит открыть «Записки» Фридриха II, которые он вел во время Шестого крестового похода. Описывая диковинки восточных стран, Фридрих специально останавливается на некой странного вида птице, которую называет «берберской уткой». По словам императора, «берберская утка» обладает ярким опереньем, в котором перемешиваются черный, белый и красный оттенки, в то время как поверх клюва у нее выдается некий «*отросток плоти красного цвета, сходный по виду с петушиным гребнем, правда, в отличие от последнего не зубчатый, но гладкий*». Индюк?.. Но откуда ему было взяться в Старом Свете за несколько веков до Колумба, если, конечно, не

принимать во внимание всевозможные «теории заговора», о том, что в Америку плавали уже тамплиеры, заботливо утаивая от всех вокруг свое открытие, или что первое путешествие туда совершили еще финикийцы? Ситуация дополнительно запутывается, так как под этим именем в настоящее время известна американская мускусная утка, опять же (согласно академической науке) оказавшаяся в Европе уже в Новое время.

Возможно, ключ к разгадке может дать тот факт, что по уверению Фридриха, эту птицу (которую он также зовет «фараоновой уткой») ему впервые удалось увидеть в Египте. В любом случае, эта загадочная птица была не слишком распространена и оставалась диковинкой, столь дорогой, что годилась в качестве подарка для высших вельмож. О подобном подарке говорят дворцовые счета Карла V за 1380 г.: «*Барарту, каковой доставил двух обезьянок и двух индейских куриц, предназначенных в подарок монсеньору Фламандскому, согласно с приказом короля — выдать XX франков*». Этих же ярких «индейских куриц» держал в своем саду Людовик XI, причем их число в 1478 году доходило до нескольких дюжин. Кардинал Жорж д'Амбуаз, первый министр при дворе Людовика XII, держал их в вольере при своей резиденции — замке Гайон — вместе с павлинами, фазанами, казарками, куропатками и голубями. Более того, как выясняется, загадочных птиц выращивали в графстве Артуа.

По всей вероятности, речь идет об африканской цесарке. Эта птица родом с территории, где сейчас находится государство Буркина-Фасо. Вплоть до Нового времени в Европе эти птицы были достаточно редки и встречались, по-видимому, лишь при дворах владетельных сеньоров. Мы не можем даже с полной достоверностью ответить на вопрос, использовались ли цесарки в пищу или служили исключительно украшением садов. Поваренные книги, к сожалению, молчат об этом. Пожалуй, единственным исключением является краткое упоминание о том, что заморскую птицу в качестве диковинки подавали на одном из пиров Филиппа Бургундского — большого умельца удивлять своих гостей, — но это, пожалуй, все.

Птицы для знатных

Лебеди

Существует романтичная легенда, будто, пленившись красотой белых лебедей, их впервые доставил в Северную Европу

Ричард Львиное Сердце. Но, судя по всему, на деле эти птицы были известны во Франции и в Англии задолго до храброго английского короля, да и Крестовых походов как таковых. На них охотились уже во времена Мезолита (ок. 8 тыс. — 3 тыс. лет назад). В бронзовом веке (ок. 2 тыс. лет назад) лебедь превратился в полуручную птицу, живущую бок о бок с людьми и в то же время не оставляющую привычки к сезонным перелетам. С лебедями связано множество романтических легенд, а в качестве живых украшений вилл и дворцов знати лебеди-шипуны были прекрасно известны уже римлянам. Но идея съесть лебедя никому не приходила в голову ранее Средних веков!

Вполне возможно, что именно римские колонисты привезли с собой первых лебедей на Британские острова около 55 года до н. э. — и конечно же, на этом пути они не могли миновать Францию. О разведении лебедей на землях, принадлежащих сеньориальному домену, можно с уверенностью говорить с 995 н. э. — об этом свидетельствуют документы двора английского короля Эдгара. Что касается Франции, лебеди были настолько распространены на севере Франции, что утверждали, будто берега Шаранты буквально наводнены этими птицами, само имя одного из ближайших городов — Валансьена — видимо, восходит к старинному val de cygnes — лебединая долина.

В средневековой традиции этой красивейшей птице также отводилась немаловажная роль: рыцарем Лебедя стал небезызвестный Лоэнгрин, современному человеку скорее знакомый как главный герой одноименной оперы Рихарда Вагнера. Как известно, он явился ко двору Короля Артура на лодке, запряженной лебедем. Множество рыцарских родов считало своим предком мифического «короля-лебедя», по крайней мере лебедь в том или ином виде присутствует на огромном количестве рыцарских гербов. В Германии в 1443 году был даже создан рыцарский Орден Лебедя, но прекратил свое существование в 1523 году.

Кроме рек, болот и озер, для содержания лебедей и прочих водоплавающих птиц идеально подходили искусственные рыбьи садки, существовавшие едва ли не при каждом замке. Так, уже многократно упомянутая графиня Маго д’Артуа на садках в Эсдена, призванных поставлять рыбу и птицу на хозяйский стол, приказывала разводить лебедей и цапель.

Надо сказать, что мясо молодых лебедей способно удовлетворить любого гурмана, однако на стол подавали чаще всего взрослых птиц — жестких и не слишком приятных на вкус. Это было исключительно пиршественное блюдо. Рецепт его приготовления сохранил для нас королевский повар Гильом

Тирель. Птицу следовало «забить словно гуся», после чего сделать длинный надрез от шеи через грудь и живот, и слегка отогнув кожу, просунуть под нее соломинку. С силой вдувая через соломинку воздух, добивались того, чтобы кожа вместе с перьями отделилась от собственно тушки. Последнюю покрывали смесью из сырого яичного желтка и белка, предварительно взбитых, — делалось это для того, чтобы получить золотисто-коричневую, румяную корочку. Позволив блюду в достаточной мере остыть, вновь натягивали кожу с перьями, с помощью тонких лучин придав птичьей шее нужное положение. Голову птицы, предварительно отрубленную, также с помощью лучин укрепляли на шее с таким искусством, что пышные перья делали разрез совершенно незаметным.

Другой вариант приготовления того же блюда позволял оставить голову, однако ее следовало придерживать рукой, чтобы она не оказалась в огне, или же во время процесса опрыскивать холодной водой. Для пущего эффекта лебедей усаживали на золотых и серебряных блюдах в полном оперении, с позолоченными клювами и лапами, подобного эффекта добивались с помощью размолотого в порошок чистого золота или золотистого шафрана — также исключительно дорогого по тем временам; на птичьи головы порой надевали короны, изогнутые шеи украшали ожерельями, на грудь прикрепляли миниатюрные гербы хозяина и хозяйки, перьям придавали самые прихотливые цветные оттенки; короче говоря, фантазии поваров не знали границ. Самые изобретательные фаршировали их мелко нарезанным, а затем размятым в ступке фаршем, который подкрашивали в аппетитные цвета или подслащали; порой начинкой выступали мелкие пичужки — также в полном оперении. Лебедей принято было подавать под звуки музыки и ставить посередине стола на возвышение; особо отличившемуся рыцарю в качестве награды блюдо с лебедем подносили дамы. Чтобы окончательно поразить публику, в птичьи клювы вставляли небольшой кусочек камфоры, который затем поджигали, и птица ненадолго превращалась в огнедышащего дракона, рассыпавшего вокруг себя искры.

Стоит заметить, что лебеди служили скорее для украшения стола, чем собственно для еды. Подавать лебедей было принято в качестве второго блюда, вместе с прочими птицами или рыбой; порой они выступали в качестве «интермедии» — особой перемены блюд, должной не столько накормить, но развлечь и удивить гостей. Порой форму лебедей придавали пирожным или иным десертным блюдам, прихотливо украшенным глазурью и кремом. Аристократический статус лебедей был столь высок, что

несмотря ни на что мясо их считалось «лакомством», и на средневековых базарах за этих птиц запрашивали едва ли не самую высокую цену — уступавшую разве что царственным павлинам.

Пожалуй, именно с лебедя во время знаменитого пира, состоявшегося 22 мая 1306 года в Вестминстерском аббатстве (Лондон), берет начало знаменитая традиция «клятвы над птицами». Неизвестный автор (по всей видимости, монах), оставивший нам латиноязычную хронику Flores Historiam, рассказывает, что пир этот был изначально задуман в качестве завершения праздника, во время которого рыцарское посвящение приняли принц Эдуард (будущий король Англии Эдуард II) и его 266 товарищей. Однако незадолго до того, как празднество состоялось, Лондона достигла новость о том, что шотландцы под предводительством Роберта Брюса расправились с Джоном Комином — Хранителем (регентом) этого королевства. Далее, по словам хроникера:

> *Тогда же [в пиршественную залу] внесены были две белые птицы, другими словами, лебедя, украшенных золочеными сетками, или же золотого цвета глазурью, и со всей торжественностью поставлены были перед королем, каковое зрелище было весьма отрадно для всех там бывших, после чего король воззвал к Господу Небес и лебедям, поклявшись выступить в поход против шотландцев и отомстить им за обиды, нанесенные Святой Церкви, за смерть Джона Комина, а также в полной мере воздать за вероломство…*

Вполне возможно, что королевский гнев и клятва над лебедями были всего лишь хорошо разыгранным спектаклем, но король своего добился, воодушевленные молодые рыцари встали под его знамена, а средневековый пиршественный уклад пополнился еще одним обычаем, благополучно дожившим до Нового времени.

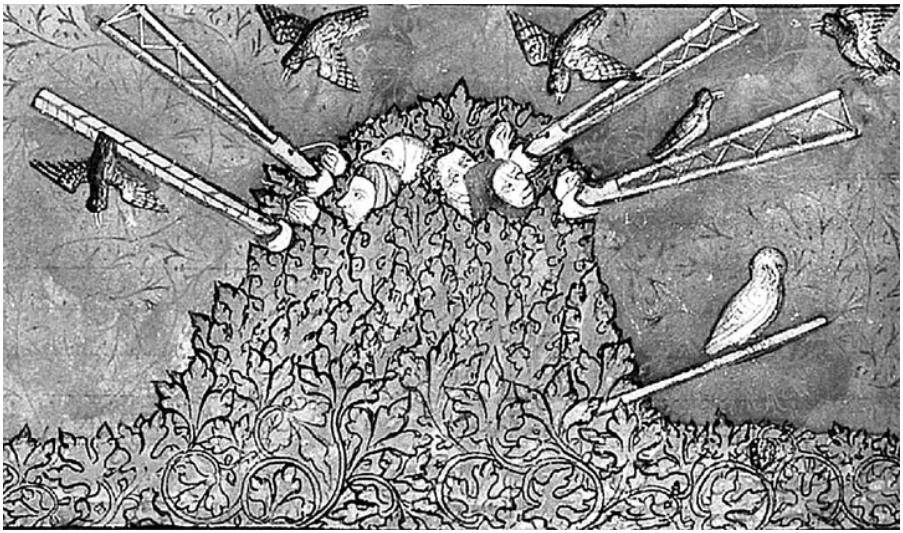
Цапли

Прекрасно известные уже со времен Древнего мира, эти неприхотливые птицы во множестве населяли и населяют речные берега, питаясь рыбой и лягушками. Однако идея одомашнить и тем более съесть цаплю, по всей видимости, никому не приходила в голову раньше начала Средневековой эры.

Уже многократно упомянутая графиня Маго д’Артуа держала

цапель на тех же прудах, где плавали аристократические лебеди, для ухода за ними был назначен специальный человек. В Средневековой Франции мясо цапли считалось деликатесным, «королевским мясом». Наряду с охотничьей добычей (цапель, как правило, добывали при помощи ловчих птиц — соколов или коршунов), в аристократических владениях вошло в моду поручать тем или иным крестьянам выкармливать птенцов цапли на птичьих дворах наряду с гусями и утками, и когда птица нагуляет достаточно жира, передать ее слугам знатной особы для будущего пира. Занятие это было не из простых, так как цапля довольно прожорлива и можно сказать, что готовое блюдо обходилось очень и очень недешево, и позволить себе отведать мясо домашней цапли мог далеко не каждый дворянин. Дополнительную ценность этой птице придавало то, что из-за характерного рыбного привкуса и запаха ее разрешалось употреблять даже во время поста. Знатоки уверяли, что мясо правильно выращенной цапли приобретает нежный вкус, несколько сходный с хорошей зайчатиной; для того, чтобы этого добиться, ручных цапель откармливали коровьей требухой и творогом, оставшимся после сырного производства. Своими цаплями (которых порой путали с журавлями) особенно славилась Фландрия, где их выращивали в речных плавнях или на небольших островках, где птицы могли разгуливать и вить гнезда на свободе. В Англии разорение гнезда цапли каралось немалым штрафом, птица эта — равно домашняя и дикая, находилась под защитой закона.

Надо сказать, что кроме собственно кулинарного интереса цапля привлекала к себе модников обоего пола, не отказывавшихся украсить свои шляпы и шапки пышным белым пером. Во время пиров цапля занимала на столе столь же привилегированное положение, как лебедь или фазан.



Ловля птиц на клей. Неизвестный художник. Анри де Феррьер. Книга короля Модуса и королевы Рацио. 1301–1400 гг., Francais 12399, fol. 86v., НБ Франции, Париж

Серая цапля сыграла несколько зловещую роль в истории Франции. Если верить автору поэмы «Клятва на цапле», Робер III д'Артуа явился на пир к Эдуарду III (имевшему право через свою мать на французский престол), держа в обеих руках огромное блюдо с цаплей, и обвинил короля в трусости, символом которой и должна была по его замыслу выступить цапля. Речь его, которую донес до наших времен автор поэмы, звучала следующим образом:

> *Я пришел, предлагаю вам сейчас произнести над этой цаплей клятвенное обещание, какового заслуживает ваша смелость. Ибо как вам то известно, [птица эта] является трусливейшей и ничтожнейшей из всех живых тварей, пугаясь даже собственной тени. Посему я желаю ныне вручить ее трусливейшему из людей.*

Речь произвела требуемое впечатление, и король Эдуард произнес над серой цаплей торжественную клятву захватить Францию. Так было положено начало Столетней войне.

Мэтр Шикар, шеф-повар герцогов Савойских, советует вслед за другими «благородными» птицами устраивать цаплю на золотом блюде, полив тушку соответствующим соусом (к сожалению, Шикар забывает указать каким — но по аналогии с фазанами, упоминающимися в этом же рецепте, можно предположить, что речь идет о камелине — шоколадного цвета соусе на коричной основе). Анонимный автор «Парижского

домоводства» советует своей молодой жене подавать на стол хорошо прожаренных цапель, одетых в собственную кожу с перьями, головами и хвостами, — обязательно на «высоком» блюде. Receuil de Riom — одна из самых поздних по времени кулинарных книг Средневековья (XV в.) — советует к жареной цапле острую подливку из черного перца, мелегетты и мускатного ореха. И наконец, королевский повар Гильом Тирель предлагает читателям своей книги зажаривать цаплю целиком на вертеле и подавать на стол, политую соусом камелиной или посыпанную тонко помолотой солью.

Фазаны

Приручение обыкновенного фазана (другие породы, по всей видимости, древним были незнакомы) произошло на территории древнего Китая, Мидии или Персии, откуда ярко и празднично окрашенные птицы уже около 3 тыс. лет до н. э. были завезены в Месопотамию, Египет, а позднее и в Европу.

«Капитулярий о Поместьях» называет фазанов среди прочих домашних птиц, «*каковые принадлежат королевскому дому*». Обязанность выкармливать их ложилась непосредственно на птичников и птичниц, обслуживавших эту часть хозяйства. Эта птица полагалась особенно изысканной; наравне с мясом павлина, фазаны считались кушаньем, которые следует подавать храбрейшим рыцарям и влюбленным. В этом качестве фазаны постоянно упоминаются на страницах рыцарских романов, и конечно же, вслед за прочими «аристократическими птицами», фазаны служили объектом для принесения клятв.

Самым известным случаем подобного рода, пожалуй, следует считать т. н. Фазаний Пир, устроенный герцогом Бургундским Филиппом Добрым и его сыном (будущим герцогом Карлом Смелым) 17 февраля 1454 года. За столом находились рыцари Ордена Золотого Руна, и по рассказам двух свидетелей, чьи воспоминания дошли до наших дней, пир этот отличался неслыханным даже для тщеславных бургундцев размахом. Огромные столы, накрытые в пиршественной зале, несли на себе удивительное произведение поварского искусства, т. н. «сладкое герцогство», основа которого была изготовлена из теста, марципана и карамели. На столах высились целые города с домами, церквями, в которых били колокола, замками; с ними соседствовали корабли с раздутыми от ветра парусами и леса, кишевшие разнообразной дичью.

Золотые и серебряные фонтаны извергали изысканные

напитки, которые тут же разливались в кубки и бокалы и раздавались по чину гостям, огромные блюда, опять же из золота и серебра, украшенные россыпью драгоценных камней, вмешали настоящие горы всевозможной еды.

Перед глазами изумленных и восхищенных гостей (не забывавших, конечно же, отдать должное всему этому великолепию) приглашенная актерская труппа разыграла мистерию об аргонавтах в нескольких частях, прерываемую во время антрактов музыкальными интермедиями. Наконец, когда представление подошло к концу, женщина, одетая в глубокий траур, внесла в пиршественную залу блюдо с фазаном и разразилась длинной речью, в которой оплакивала рабскую долю, на которую ее вместе с прочими христианами обрекли войска Мехмеда II, подчинившие себе когда-то цветущую Византию. Как и следовало ожидать, по окончании речи хозяин и гости в едином порыве поднялись на ноги и торжественно поклялись на фазане, что отправятся в новый Крестовый поход и сделают все, что в их силах, чтобы вырвать попранные святыни из рук неверных. К слову сказать, поход так и не состоялся, но Фазаний Пир, оставшийся в памяти многих поколений, стал одним из последних ярких отблесков уходящей в прошлое рыцарской культуры.

Впрочем, Матье де Куси, хроникер герцогов бургундских, изображает эту сцену несколько иначе.

> *[Первым из них шествовал] герольдмейстер Ордена Золотого Руна, каковой нес в руках живого фазана в золотом ожерелье, украшенном драгоценными камнями и жемчугом, вслед за названным герольдмейстером шествовали две благородные девицы, при том, что каждую из них по правую руку сопровождал рыцарь ордена Золотого Руна. Они же, остановившись прямо перед герцогом, отвесили ему поклон, после чего сказанный герольдмейстер обратился к сказанному же герцогу таковым образом: «Высокороднейший и могущественнейший принц, и всевластный сеньор мой, извольте видеть перед собой дам, каковые со всем смирением желают вам представиться; а также ввиду того, что с древности было заведено, дабы во время великих пиров и благородных собраний принцам и сеньорам, и прочим благородным господам преподнесен был павлин или же иная благородная птица, предназначенная для принесения над таковой разумных и достойных к тому клятв, я с таковой целью отправляю*

ныне к вам этих двух благородных девиц, дабы они преподнесли вам этого благородного фазана, а вы в свою очередь сохранили о том память».

По произнесении каковых слов герцог ответил следующей речью и громким голосом объявил, обращаясь к названному герольдмейстеру: «Клянусь перед Богом, моим Создателем, и преславной Девой Марией, перед дамами и перед фазаном, что сделаю и свершу то, о чем ныне будет сказано. Я же приношу клятву в том, что лично возглавлю и предприму поход в защиту христианской веры, дабы воспротивиться проклятым поползновениям Великого Турка и прочих неверных…». И далее он добавил: «И ежели смогу тем или иным способом выяснить и разведать о том, не пожелает ли Великий Турок биться со мной один на один, дабы я могу постоять за сказанную христианскую веру, и ежели да, то Бога Всемогущего, и его сладчайшую матерь я призову на помощь в сражении с ним».

Что касается собственно рецептуры, мы находим ее в поваренных книгах многих стран. В самой Франции мэтр Шикар, шеф-повар герцогов Савойских, рекомендует, поджарив фазанов на вертеле, выкладывать их горкой обязательно на золотое, приподнятое блюдо и подавать с коричным соусом камелиной. Того же мнения придерживается анонимный автор «Парижского домоводства», специально оговаривая, что жареных фазанов на блюде следует подавать на стол для самых почетных гостей, в качестве второго, в сопровождении прочих блюд из рыбы, мяса и небольших птиц. Для того, чтобы фазан на блюде смотрелся особенно эффектно, он советует своей молодой супруге украсить его пышными перьями, вырванными из хвоста. Королевский повар Тирель в свою очередь предлагает жарить фазана целиком, сняв с него кожу с перьями от хвоста до шеи («*не шпигуя сказанную птицу салом, ибо она хороша и жирна сама по себе*». Фазанья кожа, которая будет свисать с головы, должна быть завернута в мокрую ткань, чтобы не обуглиться на огне. После того, как птица будет готова, ее следовало посыпать тонко помолотой солью, «одеть» в кожу с перьями и, посадив на блюдо, подать гостям. В поваренных книгах позднего Средневековья упоминаются также пирожки с начинкой из фазаньего мяса и «*жареный фазан под королевским соусом*» (к большому сожалению, рецепт соуса не сохранился).

Павлины

Ярко и празднично украшенный павлин попал в Европу из Индии. Именно в этой стране с незапамятных времен дикие популяции этих птиц мирно соседствуют с человеком, населяя собой леса, деревни, дворцы знати и даже храмы. В эпоху римской экспансии поселенцы привезли с собой павлинов и на территорию будущей Франции. Варвары не остались равнодушны к очарованию птицы с огромным хвостом, и павлинья мода распространилась в Европе настолько, что кости этой экзотической птицы обнаружились даже в погребальной ладье средневекового викинга (ок. IX в. н. э.), найденной во время раскопок в Осло.

Павлин. Неизвестный художник. Часослов из Турне. Harley 2433, f. 81, вторая половина XV в. Британская библиотека, Лондон

В Англии поместье средневекового лорда (согласно

агрономическим трактатам того времени) обязательно должно было включать в себя небольшую павлинью популяцию, из расчета — на одного взрослого самца, одну самочку и 7 малышей. «Красная книга Байё» в качестве продовольственного налога с местных крестьян требует «*молодую курицу, 7 мер ячменя и павлина*» — явное подтверждение того, что французские сеньоры имели обыкновение поручать своим подданным выкармливать павлинов для пиршественного стола. Нормандский Лизье славился своими павлинами, которых выкармливали местными сортами яблок и затем сбывали по дорогой цене богачам и аристократам.

Приготовление и подача на стол павлина были делом отнюдь не простым. Неизменный Тирель, повар французских королей, советует, «забив его словно гуся», осторожно снять кожу с перьями, не трогая при том головы и хвоста, прошпиговать салом и, зажарив на вертеле до появления золотистой корочки, посыпать тонко помолотой солью и усадить на золотое блюдо, не забыв развернуть пышный хвост. Кстати говоря, именно последняя операция была самой сложной, требующей от повара большой опытности и немалой сноровки. Надо сказать, усилия себя не оправдывали, так как мясо у павлина грубое, жесткое и по вкусу напоминает скорее мочало. Но — положение обязывает, или на французский лад noblesse oblige — и аристократы, желая поддержать свое реноме, мужественно жевали несъедобное филе.

Кстати говоря, об этой неприятной павлиньей особенности знали еще римляне, так что язвительный Гораций, насмехаясь над нравами соплеменников, готовых платить огромные деньги за эту красивую, но малосъедобную птицу, иронично советовал им угощаться павлиньими перьями, если уж они им так милы. Пытаясь хоть немного смягчить грубую павлинью плоть, средневековые повара на ночь подвешивали забитую птицу за шею, привязав грузики к ногам. Впрочем, мера эта помогала плохо. Порой павлин только занимал место на столе, в то время как именитые гости предпочитали наслаждаться внешним видом роскошной птицы, отнюдь не желая попробовать, что находится под пышным опереньем. В этом случае один и тот же павлин мог подаваться не раз и не два, специально для подобных случаев, Тирель оговаривает, что хранить павлина можно до месяца и «*ежели мясо заплесневеет, сними его несколько сверху, и ниже найдешь белый нетронутый плесенью слой*». Ситуация доходила до того, что некоторые особенно ушлые повара научились вываривать тушку в ароматических смолах, что превращало ее в жесткую мумифицированную конструкцию, но отнюдь не умаляло внешней красоты. Подобного павлина можно было хранить до

нескольких лет, раз за разом подавая его на стол для услаждения глаз пирующих.

Изобретательный Шикар, повар герцогов Савойских, пожалуй, провернул самый ловкий трюк, натянув павлинью кожу на гуся. В результате гости пришли в восторг, когда мясо лже-павлина оказалось на удивление мягким и сочным! Сам он называл подобную идею «кулинарной шалостью». Он же придумал для настоящего павлина более чем оригинальный соус. Приведем его рецепт: «*возьми павлинью печень вкупе с печенью каплуна, насади на вертел и зажарь над горячими углями, затем поджарь на решетке хлеб до румяной корочки, затем вымочи его в наилучшем кларете, каковой сможешь разыскать, добавив к тому немного уксуса, после чего хорошо размяв печень в ступке, затем добавь к тому хлеб и разомни еще раз. Затем добавь к тому специй, иными словами — белого имбиря, корицы, райских зерен, толику гвоздики, и мускатного ореха, разведи смесь вином, прибавив к тому немного уксуса и провари в чистом котелке и добавь к тому сахара по вкусу… чтобы смесь твоя получилась равно кислой и сладкой. Затем подай ее на стол вкупе с павлином*».

Птицы, переставшие быть домашними в наше время

Голуби

Предком домашних представителей этой породы, по всей видимости, был дикий скальный голубь, на основе которого — если можно так выразиться — от древности до наших дней умельцы-голубятники вывели невероятное множество пород: мясных, почтовых, декоративных и т. д.

Вполне возможно, что умение строить голубятни и разводить их обитателей как в клетках, так и на вольном воздухе обитатели древней Галлии позаимствовали у римских поселенцев. В Средние века объектом разведения становились сизые голуби (ср. фр. coulants), которые во множестве заполняли собой птичьи дворы. Право иметь собственную голубятню (ср. — фр. droit de coulombier) зачастую оставалось по большей части дворянской прерогативой, хотя представитель третьего сословия, приложив к тому определенные усилия, также мог выторговать для себя соответствующее разрешение. Обычно крестьянину или горожанину дозволялось держать в вольере около десятка птиц, в то время как сеньор предпочитал строить высокую «голубятню на шесте» или на четырех опорах. Поднимались на голубятню по приставной лестнице.

Иногда количество птиц превосходило все мыслимые пределы — так, к примеру, сеньор Шатовилен (Шампань) имел в своем распоряжении 12 тыс. голубей. Раскормленные «дворянские» голуби ничего не боялись, так как господин, пользуясь полным правом распоряжаться на своей земле, запрещал крестьянам прогонять их прочь с полей и житниц. Дело дошло до того, что в XIII веке нормандские крестьяне вынуждены были принести жалобу на бесчинства господских птичек, сжиравших зерно прямо на току для обмолота, и жалоба их была удовлетворена. Постановлением от «Пасхального времени 1276 года» господским голубям запрещалось кормиться на земле данников господина.

В XIII веке или около того в моду вошли почтовые голуби, однако в течение всей Средневековой эпохи в первую очередь ценились все же их мясо и яйца. Несмотря на то, что голубиные пироги и голубиное мясо, без которых немыслима английская кухня Средних веков (даже легендарный Робин Гуд не отказывал себе в удовольствии угоститься пирогом с голубятиной, запивая его добрым элем), во Франции не получили столь широкого распространения, французы отдавали должное «жареным голубям, посыпанным крупной солью» (как то советует повар савойских герцогов Шикар). Голубиные тушки следовало высокой горкой выложить на золотое блюдо и в таком виде подавать пирующим. Доброй славой пользовались во Франции также «пармские пироги», для начинки которых требовалось ни много ни мало, триста голубей, двести цыплят и шестьсот «малых пичужек». Конечно же, это было исключительно пиршественное блюдо. Несколько скромнее по своему составу были «сложные» пирожки, начинявшиеся рыбой, голубятиной и говяжьим мясом, причем для каждой начинки требовалось отвести собственное «гнездо».

Анонимный автор «Парижского домоводства» также советует своей молодой жене во время мясоеда подавать на стол «голубей, колбасы и зайчатину», а также отправляясь на рынок, к торговцу птицей, закупать на ужин «12 пар голубей, по 10 парижских денье за пару», а также подавать пироги с голубятиной вместе с утиным или гусиным супом. Он же обращает внимание супруги, что приобрести можно два вида голубей, «*один из которых мал размером и не слишком хорош, в то время как другой питается желудями, как то делают свиньи, и много приятней первого на вкус*». Сезон, когда можно приобрести свежих голубей в Париже, согласно ему же, приходился на время от праздника Святого Андрея (30 ноября) вплоть до начала Великого поста.

Журавли

Христианство относилось к журавлю достаточно благосклонно. В трудах отцов церкви и их последователей эта птица приобрела символическое значение стойкости и полагания на Бога. Впрочем, несмотря на весь пиетет, журавлей содержали в качестве неких полудомашних или полуприрученных птиц и использовали их мясо в качестве пиршественного. Мясо это, изрядно отдающее речной тиной, во многих местах разрешалось к употреблению в постные дни, впрочем, как и мясо других птиц, чья жизнь проходит на речных и морских берегах. «Салическая правда», упоминая журавлей вместе с прочими обитателями птичьего двора, назначает за хищение обычную сумму штрафа: 120 денье. Этих птиц особенно любили во Фландрии, однако встречались они и в других частях страны. Для ручных журавлей отводились участки леса, примыкавшие непосредственно к деревне, так что птицы могли вить себе гнезда на ветвях, в распоряжение журавлей также отводились речные острова, составлявшие в этом случае собственность сеньора или деревни.

Анонимный автор «Парижского домоводства» советует своей молодой супруге «*поступать с журавлем равно как с лебедем*», иными словами, выпустив кровь, осторожно снять кожу с перьями, отрезать длинные ноги и зажарить тушку на вертеле. На готовую, остывшую тушку вновь надевалась кожа, и птицу подавали «сидящей» на блюде, как лебедя или фазана. Королевский повар Тирель в свою очередь советует жареного журавля обильно посыпать тонко помолотой солью. Он же сохранил для нас рецепт супа «манжуар» из птицы. Вначале молодого журавля следовало насадить на вертел и жарить почти до готовности, затем срезать с тушки мясо и обжарить его с оленьим или свиным салом, обязательно на железной сковороде. Для собственно супа брался говяжий бульон; журавлиное мясо вместе с поджаренным на вертеле хлебом полагалось протереть через сито, смешать и размять в ступке цветы кассии, корицу, «имбирь из Мекки», гвоздику, перец вместе с небольшим количеством гипокраса (горячего вина со специями). Все это затем смешивали с бульоном, в который также добавлялся уксус и немного сахара, и подавали на стол «вкупе с позолоченными вафлями», белым или красным анисом и, наконец, зернами граната. Анонимная кулинарная книга 1604 года советует подавать на стол «жареного журавля с гарниром из оливок», а также пироги с начинкой из журавлиного мяса. Англичане советовали жарить журавля на вертеле, обмотав вокруг такового длинную шею птицы, и подавать на стол с горчицей, имбирем и

уксусом.

Джованино ди Грасси. Охота на цапель. Ибн-Бутлан. Tacium Sanitatis, XIV в. Casanatense 4182, fol. 133, Biblioteca Casanatense, Рим

Перепела

Вопрос о домашнем содержании перепелок в Средние века был и остается непроясненным. Дело в том, что единственный источник, упоминающий о чем-то подобном, — это знаменитый «Капитулярий о Поместьях» Карла Великого. Среди всего прочего, в нем дважды говорится о специальных людях, в обязанности которых «*вменяется кормить кур, гусей, павлинов, фазанов, уток, голубей, перепелов, горлиц, соколов и ястребов, составляющих собственность королевского дома*», и еще раз: «*чтобы каждый*

управляющий землями нашими, ради украшения таковых, заботился, дабы на них обретались особого вида птицы, как то фазаны, павлины, утки, голуби, перепела и горлицы» (пер. Н. П. Грацианского).

По причине скудости информации остается неясным, насколько ручными были перепелки Карла Великого, использовались ли они в качестве чисто декоративных птиц или составляли также мясной запас для королевского повара, или, как иногда предполагается, выращивались для того, чтобы затем быть выпущенными в ближайший лес, там пополнить собой дикую популяцию и стать добычей охотников.

Вполне возможно, что традиция приручения перепелов пришла в римскую Галлию из Греции и собственно Рима, где перепелов держали в вольерах, правда, не для еды, но стравливали самцов в перепелиных боях — этот кровавый спорт почти не изменился до нашего времени, разве что перепелов заменили более дешевыми и доступными петухами.

Но мы можем с уверенностью сказать, что в более позднее время перепела подавались на столы герцогов, графов и, конечно же, королей. Тальеван советует, ощипав пичужек, слегка проварить их, не доводя до готовности, а затем цепочкой нанизать на вертел поперек тушек («*не отрезая у сказанных птиц ни голов, ни лапок*»), расположить на блюде парами, перемежая ряды птиц кусочками колбасы или свиными шкварками и, посыпав мелкой солью, подавать на стол. Он же советует начинять тушки сыром и в подобном виде использовать для пирогов. Английские поваренные книги предлагают жарить пичужек на вертеле и есть их с коричным соусом камелиной, итальянцы предпочитали начинку для пирогов из мелко нарубленного перепелиного мяса с мускатным орехом, кусочками сала, сосновыми орешками и небольшим количеством горячего мускателя.

Яйца и блюда из яиц

В Средние века яйца, которые можно было купить на любом крестьянском дворе, по частоте использования уступали, пожалуй, только хлебу. Об этом можно, в частности, судить по записям мэтра Шикара, главного повара герцогов Савойских, заказавшего для приготовления очередного пира доставить ему на кухню 12,5 тысяч куриных яиц!

Пост в христианской церкви окончательно появился около V в. н. э. и принял свою окончательную форму на соборе в Э-ла-Шапель в 837 году. Надо сказать, что святые отцы долго не могли

прийти к согласию, разрешено ли во время него употреблять в пищу яйца. С одной стороны, мясом их назвать никак не получалось, однако с другой, из яйца потенциально могла вылупиться «мясная» птица. Результатом на долгое время стал полный разнобой, когда в зависимости от местных обычаев или уставов той или иной обители яйца то разрешались, то запрещались. Так, например, каноники прихода Сен-Виктор, державшие строгий пост с 15 сентября и вплоть до Пасхи, питались почти исключительно рыбой, перемежая ее со свежими яйцами. Августинцы ели яйца три раза в неделю.

Среди натуральных податей, выплачиваемых сеньору, во многих поместьях упоминается «яичный» налог (лат. ovarius), вносить который полагалось перед Пасхой, так как считалось, что в это время домашняя птица откладывает особенно много яиц. Бережливый император Карл Великий советовал содержателям поместий: «*ежели у тебя слишком много яиц, отправь их на базар*». В постное время употреблять яйца в пищу запрещалось, посему их запасали впрок, сваривая вкрутую и сохраняя в погребах и кладовых. Во время церковной службы в Страстную Пятницу вошло в обычай класть яйца на алтарь, чтобы те получили соответствующее благословение, и затем их же — как праздничное блюдо, в Пасхальную субботу подавали к столу, окрашенными в ярко-красный цвет. Нужного оттенка добивались, выварив «благословенные» яйца в уксусе, к которому добавлялось большое количество сухой луковой шелухи. Обычай этот, по всей видимости, восходит к римской древности. Изначально окрашенные яйца были символом «нового», весеннего солнца, набиравшего силу перед грядущим летом. Несмотря на все усилия христианских миссионеров, старинный обычай держался крепко. В конечном итоге церкви пришлось волей-неволей смириться, и крашеные яйца стали неизменным атрибутом пасхальных празднеств. В качестве подарка их раздавали детям, и обязательно подавали к столу вместе с прочими блюдами, полагавшимися во время праздничного обеда.

Яйца были привычным блюдом сельскохозяйственных работников уже во времена Раннего Средневековья, причем ели их в огромных количествах. В одном из сохранившихся хозяйственных документов, относящихся к эпохе Карла Великого (1267 год), специально оговаривается, что хозяин обязан выдавать своим работникам «*в дни, когда не подобает питаться мясным — по четверти сыра в день, в прочие же дни — по четыре яйца [на каждого]*».

В удовольствии угоститься свежим яйцом, приготовленным тем или иным способом, не отказывало себе ни одно из

средневековых сословий. Судя по всему, средневековые монахи, чья тяга к сытным блюдам превратилась буквально в притчу во языцех, и здесь показали себя во всей красе. Св. Бенедикт, посетивший с инспекционной поездкой знаменитый Клюнийский монастырь, не скрывал своего гнева: «*У кого хватит красноречия, дабы перечислить все блюда, каковые здесь стряпают из яиц? Их тут превращают в яичницу зажаренную с одной стороны, с обеих сторон, их взбивают, превращают в омлет, варят вкрутую, или „в мешочек“, жарят, пекут, фаршируют, едят как таковые, или же добавляют к иным блюдам*». Как известно, весь авторитет святого оказался недостаточен, чтобы переломить устоявшиеся обычаи, более того, недовольные столь бесцеремонным вмешательством обжоры сделали неудачную попытку отравить строгого инспектора.

Лео Мулен, специально исследовавший быт средневековых монахов, отмечал кроме того, что во времена, когда исконный монастырский ригоризм остался позади, все те же клюнийские монахи получали яйца четыре раза в неделю. Крутые яйца, горячие или холодные, полагалось есть сами по себе, сваренные «в мешочек» сдабривались острым соусом (впрочем, во время вечерней трапезы их также ели сами по себе). Аббату, занимавшему в монастырской иерархии высшую ступень, полагалось каждый день (конечно же, за исключением постного времени) подавать во время ужина шесть свежих яиц, дети и подростки получали дюжину в день; монахи (в особенности юные или наоборот — достигшие преклонных лет) после кровопускания имели право на двойную порцию; обычай оговаривал, что так следует поступать в период от начала Пасхальной недели до праздника Крестовоздвижения. В течение «сыропустной недели», наступавшей по окончании Великого поста, к яйцам подавался редкий и дорогой перец.

Другие ордена не отставали от клюнийцев. Целестинские монахи, придерживавшиеся, как принято было считать, особенно строгого устава, изобрели пышный омлет, до сих пор носящий имя их ордена, в состав которого кроме собственно яиц входили мед или сахар и розовая вода. Кальмадолийские монахи предпочитали видеть яйца в качестве гарнира к рыбе, равно свежей или соленой. Сильвестрианцы ели яйца вкупе с молочными продуктами ежедневно, за исключением пятниц и, конечно же, постных дней. И наконец, бенедиктинцы, вслед за своим настоятелем сохранившие предубеждение против яиц, разрешали их только больным или странствующим монахам в качестве укрепляющего блюда. Наконец, исключительно строгий бекский орден не дозволял яичные блюда и в качестве

единственного исключения допускал их во время праздничного обеда по случаю избрания нового настоятеля.

Впрочем, простым монахам было далеко до правителей католического мира. Папа Климент VI, устроивший в монастыре доминиканцев в Авиньоне грандиозный пир на 12 тысяч персон (19 мая 1344 г.), приказал подать на стол среди всего прочего, 50 тысяч пирожных и пирожков, для выпечки которых потребовалось ни много ни мало — 3250 дюжин яиц!

Перечисляя яства, поданные в качестве шутовского обеда великану Пантагрюэлю, Рабле называет блюдо, которое в буквальном переводе значило бы «потерянные яйца» (ср. фр. oeufs perduz). Дешифровку этого старинного рецепта мы находим в «Парижском домоводстве», где рачительный хозяин учит свою молодую супругу, что для его приготовления сырые яйца следует разбить прямо на догорающие угли очага или горячую золу, а после готовности очистить и подать на стол. Яйца, «прошедшие через пепел» или «брошенные в трубу» (фр. trainés par les cendres, jetés par la cheminée), по-видимому, запекались в горячем пепле и угольях. Средневековье знало также сладкие омлеты, яйца «в мешочек» и еще множество блюд, перечислить которые просто невозможно.

Сбор гусиных яиц. Неизвестный художник. Ибн-Бутлан. Tacium sanitatis, Latin 9333, fol. 63 v, XV в. НБ Франции, Париж

Добыча охотника

В Париже торговля домашней птицей и дичью сосредотачивалась у набережной Августинцев, где цеха гусятников и птичников наперебой предлагали свой товар — живую и битую птицу, а также румяные птичьи тушки, здесь же зажаренные в передвижных печах — эдакий средневековый fast food. За многие годы часть набережной, где велась торговля, пропиталась запахом крови настолько, что получила в народе нелицеприятное наименование Долины Смерти, но неприхотливых горожан это не останавливало. В отличие от охоты на четвероногих, строго регламентировавшейся

многочисленными законами, добыча пернатых вплоть до конца Средневековья полагалась делом «вольным», иными словами, не возбранялась. По сути, даже последний бродяга, выпрашивающий медяки на церковной паперти, мог соорудить птичий силок, надергав нитей из старой одежды, и с тем отправившись в лес, вернуться с изрядной связкой дичины. Свою добычу он мог как съесть самолично, разнообразя таким образом ежедневный рацион, так и продать на базаре, выручив несколько дополнительных монет. Из этого правила практически не было исключений, пожалуй, единственным таким случаем можно назвать ограничения на ловлю благородных фазанов — редких и очень дорогих, которые составляли прерогативу исключительно аристократического сословия.

Охота на красную куропатку. Неизвестный художник. Ибн-Бутлан. Tacium sanitatis, NA latine 1673, fol. 72 v, 1390–1400 гг. НБ Франция, Париж

Способы охоты на птиц, известные в Средневековье, были достаточно разнообразны. На крупную дичь шли с луком или арбалетом, дворянам была по вкусу охота с ловчими соколами или ястребами, распространены были также охота с сетями, многочисленные силки и ловушки, и наконец, птичий клей, который использовали для охоты на мелких пичужек. Сварив клейкую массу, охотник (как правило, крестьянин или горожанин) обмазывал ею нижние ветки деревьев или специально

приготовленные тонкие палочки, и спрятавшись, терпеливо ожидал, когда неосторожная птичка усядется на подобный насест. Практиковалась также ночная охота с фонарями — птиц приманивали на свет, а затем ловили сетью или убивали из луков.

Конечно же, среди пернатых выделялись и «благородные» птицы, охота на которых особенно импонировала аристократическому сословию — крупные, статные, способные украсить собой стол сеньора, а заодно пополнить его мясной запас, и невзрачные пичужки, на охоту за которыми отсылали слуг. Надо сказать, что птичья охота практиковалась уже с начала Средневековой эры, возможно, продолжая собой еще более древнюю традицию. «Алеманнская правда» (еще один свод старинных законов) добросовестно перечисляет обычную для своего века дичь: журавли, дикие гуси и утки, аисты, сойки, во́роны и воро́ны, дикие голуби, лесные горлицы и, наконец, совы. Следует сказать, что столь экзотичные вкусы были характерны скорее для ранней эпохи, когда страна испытывала серьезные проблемы с продовольствием, и на стол годилось все, что только можно было съесть. Во времена Высокого и тем более Позднего Средневековья вкусы значительно изменились. О них мы сейчас и поговорим.

Благородные птицы

Первой среди благородных птиц следует назвать, пожалуй, **цаплю**. Как то часто бывало в Средние века, дикая разновидность ценилась куда выше домашней, и охота на цапель приняла такой размах, что птицы эти практически исчезли из Франции, сохранившись в очень небольшом количестве лишь благодаря охранным мерам, принятым в интересующую нас эпоху. Итак, из 35 разновидностей этих птиц во Франции известно пять, причем особый интерес у охотников вызывала серая цапля. Как правило, на нее охотились с ловчими птицами; кроме того, опытному охотнику удавалось подкрасться поближе, когда цапля в ожидании добычи замирает, пристально глядя на воду. В этот момент она теряет бдительность, и меткий выстрел из лука или арбалета вполне способен решить исход охоты. Резкое уменьшение поголовья этих птиц привело к тому, что в стране повсеместно стали появляться héronières — птичьи заповедники, находившиеся под строгой охраной, где птицы эти могли строить гнезда и выводить птенцов, не опасаясь человеческой жадности.

Охота на **серых журавлей** (ср. фр. grues или на латинский манер — grutae) приняла такой размах, что из многочисленных

егерей и охотников, служивших верой и правдой знатному сеньору, выделилось особое сословие «журавлятников» (gruiers). Егерь-журавлятник с ловчим соколом на перчатке практически всегда присутствует в охотничьих трактатах, поэмах и изображениях средневекового времени, причем компанию ему неизменно составляет псарь, ведущий на сворке целую стаю борзых. Надо сказать, что журавли появляются на территории Франции лишь во время сезонных перелетов, и потому охота на них была исключительно весенней или осенней забавой. Опять же, ничем не ограниченная охота привела к сильному сокращению популяции этих птиц — в частности, наряду с пеликанами, они полностью исчезли из Италии.

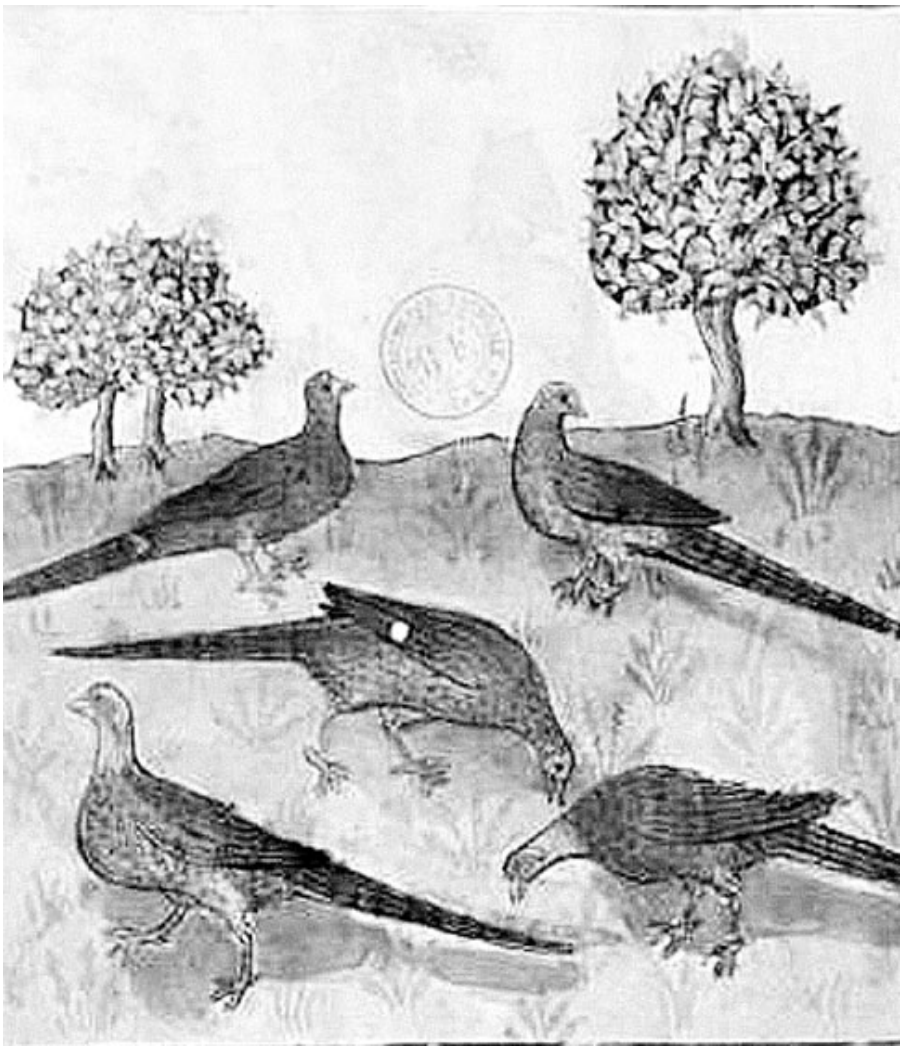
Выпь, сходная по виду с журавлем птица, также питающаяся лягушками и рыбой, во множестве встречалась на берегах озер и рек. Выпи считались украшением стола, вслед за прочими «благородными» птицами, их били с помощью ловчих соколов и коршунов, или стрелой на лету. Сохранился любопытный рецепт рагу из выпи с луком; на пиршественный стол эту птицу следовало подавать жареной, надев на нее собственную кожу с перьями и расположив, словно живую, на высоком блюде из золота или серебра, в соответствии с возможностями хозяйского кошелька.

Дикие лебеди, вслед за домашними, не избежали внимания поварского сословия, и потому охота на них велась со всем размахом. Как правило, охотничьей добычей становился белый лебедь-кликун. По всей видимости, черных лебедей Средневековье не знало, по крайней мере т. н. Оксфордский Бестиарий (ок. XIV в.) утверждает, будто «*На человеческой памяти не видано было черных лебедей*». Надо сказать, что репутация у этой птицы была несколько двусмысленной. С одной стороны, как уже сказано было ранее, она пользовалась славой благородной пиршественной птицы, которую под звуки музыки дамы подносили на блюде победителю турнира или военного столкновения, а моряки полагали встречу с лебедем приметой, сулящей удачное плаванье. Но с другой стороны — лебедь, чье снежно-белое оперенье скрывает черноватую плоть, неизбежно превратился в символ двуличия.

> «*Перья лебедя белы как снег, плоть же его черна. Посему, для моралиста, снежно-белое оперение являет собою символ лицемера, скрывающего таковым образом черноту своей плоти, ибо лицемер тщится скрыть от глаз телесную распущенность*».

Особенно часто лебедь в качестве «отрицательного» символа

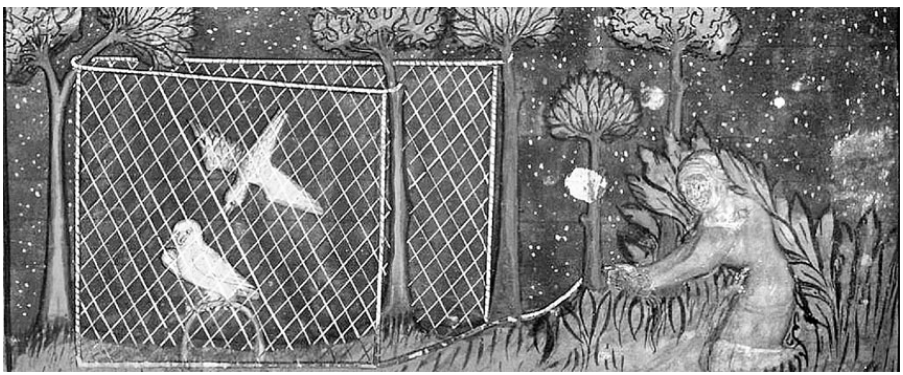
соотносился с продажной любовью. По всей видимости, истоки подобной нелестной славы относились к античному времени, когда белый лебедь превратился в священную птицу римской Венеры. В подобном качестве его взяли за обыкновение изображать на дверях лупанариев (римских публичных домов) — и репутация несчастной птицы была надолго испорчена. Впрочем, ни охотников, ни поваров это не останавливало.



Фазаны. Неизвестный художник. Ибн-Бутлан. Tacium sanitatis, Latin 9333, fol. 66 v, XV в. НБ Франции, Париж

Доброй славой у охотников и любителей дичины в Средние века пользовалась **дрофа** (на языке того времени называемая bitarde, avistarda или же buistarda). Птиц этих во множестве били во время сезонных перелетов; большей частью охотничьи угодья

подобного рода располагались в Альпах, вплоть до Пикардии, однако оборотистые купцы доставляли связки дичи повсюду, так, что блюда из дрофы присутствуют в уже известных нам средневековых поваренных книгах. Так, королевский повар Тирель советует, вслед за прочими крупными птицами, жарить их на вертеле и есть, посыпая мелкой солью. Анонимный автор «Парижского домоводства», также прекрасно знакомый с этой птицей, советует своей молодой жене готовить ее «*равно как и лебедя*», украсив во время подачи на стол несколькими красивыми перьями. Англичане отдавали должное дрофе, прошпигованной салом и запеченной со сливочным маслом и перцем.



Ловля птиц сетью. Неизвестный художник. Анри де Феррьер. Книга короля Модуса и королевы Рацио, 1301–1400 гг., Francais 12399, fol. 93 v, НБ Франции, Париж

Что касается **диких гусей** и **уток**, вокруг их кулинарных свойств в течение нескольких веков кипела жаркая дискуссия. Камнем преткновения оказался вопрос, разрешено ли использовать в пищу мясо водоплавающих во время поста. Дискуссия эта столкнула одного из самых блестящих проповедников Средневековья Пьера Абеляра с его соперником Жераром де Камбре. В то время как Абеляр с жаром доказывал, что у гусей и уток есть «плавники» (то есть перепонки на лапах), живут они в воде подобно рыбам, и посему их мясо следует считать разрешенным, Камбре с не меньшим упорством отстаивал противоположное мнение. Точку в затянувшейся дискуссии поставил папа Инокентий III, в 1215 году категорически объявив водоплавающих птиц «мясом», запрещенным к употреблению в постные дни.

Впрочем, охотников богословские вопросы не занимали, куда интересней для них было умение обучить соколов «утиной охоте». Надо сказать, что подобный способ охоты существовал уже во времена Раннего Средневековья, так как о нем упоминает уже

древняя Баварская Правда. Взрослых птиц поднимали на болотах, натравливая на них затем сокола или ястреба, или сбивая стрелой на лету. Кроме того, в середине лета, когда утиные слетки едва лишь начинают подниматься на крыло, устраивали облавные охоты, во множестве добывая молодых уток с помощью сетей. Графы Пуатье имели обыкновение обязывать своих вассалов к ежегодной охоте подобного рода, забирая себе определенную часть добычи. Стоит заметить, что мясо диких уток ценилось по всей видимости, выше, чем мясо домашних крякв. Аристократические поваренные книги гораздо чаще упоминают блюда из диких уток. Анонимная книга «Об искусстве приготовления всякого рода пищи» (ок. 1300 г.) советует есть уток (равно диких и домашних) под соусом из шалфея и петрушки, а также с приправой из имбиря или гвоздики. Соленое утиное мясо, согласно тому же автору, следовало подавать с горчицей. Также анонимный автор «Парижского домоводства» советует своей молодой жене научиться готовить утиные супы и подавать жареных уток с острым соусом.

С яйцами диких крякв было связано любопытное суеверие: их почитали способными защищать дома и вещи от огня. Дерево или одежда, пропитанная белком и желтком подобного яйца, как утверждалось, даже не обуглится на пожаре. Каменная пыль, смешанная с тем же белково-желтковым составом, считалась действенным средством для восстановления разбитых стекол.

Куропатка большая или благородная (лат. perdrix major vel nobila), в современной биологической науке называемая «красной куропаткой», также не избегала внимания охотников. Ее предпочитали добывать с помощью ловчих птиц; причем егеря и ловчие досконально изучили их повадки, включая умение ловко маскировать гнездо, присыпая уже отложенную кладку листьями, землей и хвоей, а также привычную для куропатки-самочки хитрость: уводить охотника прочь от гнезда, притворяясь раненой. Моралисты и к этой птице относились с величайшим неодобрением, в частности знаменитый в Средние века философ и проповедник Исидор Севильский видел в ней символ сексуальной распущенности и блуда.

Знаменитый Шикар, повар герцогов Савойских, советовал для больных бланманже из нежного мяса куропатки — как в те времена считалось, могущего вернуть силы истощенному организму. Королевский повар Тирель, со своей стороны, видел в них отличную начинку для пирогов, причем мясо следовало обязательно присыпать тонко помолотой солью. Многажды упомянутый автор «Парижского домоводства» советует своей молодой жене припасать куропаток к пасхальным праздникам,

предлагая сразу два способа их приготовления. Первый состоит в том, чтобы, отварив птичек в говяжьем бульоне, обжарить их затем на вертеле, второй представляет собой рецепт супа из многих составляющих. Для его приготовления три части розовой воды следует смешать с одной частью вина, развести полученную смесь холодной водой по вкусу и затем сварить в ней птицу.

Что касается **диких фазанов**, эта птица, по всей видимости, была искусственно завезена во Францию из Средиземноморского региона, куда, в свою очередь, попала из Малой Азии. Т. н. «кавказский» фазан стал предком одичавших птиц, вольготно расселившихся по территории Франции. С точностью неизвестно, когда это случилось, так как сами птицы и блюда из них были прекрасно знакомы уже римлянам, другое дело, что первый по времени документ, в котором речь идет об охоте на диких фазанов, датируется 1267 годом. Это разрешительния грамота, выданная графом Форезским аббатству Бонльё, позволяющая монахам вести охоту «на фазанов и куропаток». Более позднее упоминание об этих птицах в качестве охотничьей добычи есть в грамоте дофина Иоанна Французского, содержащей «вольности города Куано» (нынешний департамент Дром). Среди прочего горожанам разрешалось добывать любых пернатых, за исключением куропаток и фазанов, на которых можно было охотиться исключительно с помощью ловчих птиц. Стоит заметить, что птица эта во многих местах встречалась редко, и уже потому требовала к себе особого отношения и специальных оговорок в документах.

Горлицы, с библейских времен ставшие символом Св. Духа, также привлекали дворян и простолюдинов, причем сезон охоты на них, как правило, совпадал со временем сезонных перелетов. Несмотря на то, что домашние и дикие голуби занимали почетное место в сочинениях бого-словах, в частности Юг де Сен-Виктор отзывался о них следующим образом: *Сизые перья, покрывающие их крыла, есть символ небесных упований. Размытые оттенки, присущие прочим частям их тел, перемежающиеся меж собой цвета, видом своим сходные с бушующим морем, есть символ океана страстей человеческих, в каковом церковь торит себе путь.*

Охотников это, как обычно, не останавливало. На горлиц охотились с ловчими птицами, или стреляли из луков, и птицы отправлялись на кухню вслед за своими домашними собратьями.

Еще одну породу диких голубей — **вяхирей** — добывали в основном в Гаскони, в дубовых и хвойных лесах, где охотники с сетями подкарауливали птичьи стаи во время перелета на юг, обязательно расположившись для этого под старыми деревьями.

И наконец, стоит упомянуть **бекасов** (ср. фр. videcocqs),

получивших у средневековых ловчих почетное прозвище «лесных королей»[51]. Птицы эти в изобилии водились в Нормандии, на побережье Северного моря, где зачастую составляли достаточно прибыльную торговую статью. Известно, что нормандскими бекасами угощались парижане, причем как промысел, так и торговля просуществовали в неизменном виде вплоть до XVIII века. Бекасами вносились герцогские и графские подати, в частности приходные книги Булонского графства сохранили для нас средневековые цены на этих птиц: *Получено: связка бекасов, по цене XX денье за штуку, за исключением птиц, каковые добыты в плавнях, что в Кондетт, за них же следует платить не более XIII, за каждую птицу.*

Опять же следуя за упоминаниями в старинных документах, мы узнаем, что бекасов добывали сетью, причем охота велась, как правило, в сумерках. Поваренная книга Тальевана и анонимное «Парижское домоводство» согласно советуют обжаривать бекасов на вертеле и подавать с тонко помолотой солью («*впрочем*, — добавляет Тальеван, — *иные любят их есть с соусом камелиной*», или же запекать в пироги вместе с кусочками сыра.

Торговец домашней птицей. Неизвестный художник. Ибн-Бутлан. Tacium sanitatis, Latin 9333, fol. 65, XV в. НБ Франции, Париж

Бакланы (на языке того времени cormorens) во множестве водились на морском побережье, а также возле рек и озер, так как основной пищей их является рыба. Не избегали они также наведываться к искусственно вырытым садкам, становясь легкой добычей для стрелка. Знатные охотники предпочитали добывать баклана с помощью ловчих птиц; в любом случае, если в современности мясо баклана, сильно отдающее рыбой, интереса у поваров не вызывает, в Средневековье его подавали на стол не с меньшей помпой, чем лебедей или даже павлинов. Анонимный автор «Парижского домоводства» советует подавать баклана исключительно на пиршественный стол, вместе с цаплями, журавлями и прочими «благородными» птицами. Готовить баклана в этом случае следует «словно лебедя», оставив ему для украшения голову и хвост, и подавать на стол, разместив на дорогом блюде.

Простые птицы

Стрепет — небольшая серо-коричневая птица с грациозной шеей, родственна благородной дрофе. На нее охотились во время сезонных перелетов и затем подавали на столы — вслед за дрофой, — зажарив на вертеле и посыпав мелкой солью.

Золотистая ржанка и ее близкий родственник **тулес** предпочитают гнездиться на болотах. Сезон охоты на них открывался поздней осенью, когда птица нагуливала жирок перед началом перелета. Ржанок ловили в огромном количестве с помощью специально для того сконструированных сетей (т. н. «traineau»). Выходить на охоту следовало на рассвете, особенно славились своим умением охотники старинной земли Бос. Именно отсюда многочисленную добычу переправляли в Париж, где в начале зимы открывался сезон продаж, и, согласно сохранившимся документам, выручка от этих продаж была немалой. Ржанками не брезговали даже владетельные сеньоры. Анонимный трактат «Об искусстве приготовления всякого рода пищи» (ок. 1300 г.) советует жарить пичужек на вертеле и подавать их на стол, посыпав жгучим перцем. По мнению автора «Парижского домоводства», ржанки питаются ветром (революция в биологии!), и потому жарить их можно целиком, не вынимая внутренностей, и так же подавать к столу. Королевский повар Тирель, советуя, как обычно, жарить их на вертеле и подавать с

солью, оговаривает, что многие предпочитают поливать жареных птичек коричным соусом камелиной; кроме того, по мнению того же Тиреля, ржанки хороши в качестве начинки для пирогов.

Куропатка малая или сельская (в современном языке ее зовут «**серой**») по причине своего скромного размера пользовалась у аристократов куда меньшей популярностью, чем красная разновидность — что тем более удивительно, так как в современной Франции деликатесом полагается именно копчение из серой куропатки, в то время как более крупная красная куропатка особо лакомым блюдом не считается. Вслед за прочими «малыми пичужками» куропаток принято было подавать на золотом блюде, выложив горкой, в качестве приправы к ним полагался коричный соус камелина. Уже упомянутый трактат «Об искусстве приготовления всякого рода пищи» настоятельно рекомендует использовать их в качестве начинки для пирогов или же, прошпиговав кусочками сала, обжарить на вертеле и подавать с вином, а также соусом на имбирной основе с малой толикой гвоздики.

Дикие перепела, по причине своих скромных размеров не сумевшие попасть в разряд «благородных птиц», на юге страны выступали в качестве излюбленной дичи. Охотились на них с помощью силков и ловушек; еще одним хитроумным инструментом выступал особого рода свисток, с помощью которого охотник имитировал призывный крик перепелки-самки, немедленно привлекавший перепелов. Стоит оговориться, что в некоторых областях свисток этот запрещали, видя в нем браконьерское орудие, в частности подобный запрет сохранился в статутах итальянского Турина. Сезон охоты на перепелов приходился на октябрь-ноябрь, и тогда же их принято было подавать к столу. Королевский повар Тирель советовал, в частности, выпотрошив птиц и нафаршировав их сыром, использовать в качестве начинки для пирогов, или — вслед за прочими «малыми пичужками», прошпиговав свиными шкварками, зажарить на вертеле, перемежая птиц кусками колбас или свиного сала, и подавать к столу, присыпав мелко помолотой солью.

Утки и гуси. Неизвестный художник. Ибн-Бутлан. Tacium sanitatis, Nouvelle acquisition latine 1673, fol. 71 v, НБ Франции, Париж

Рябчики в основном встречались в Арденнах и Лотарингии, но даже там это была достаточно редкая и потому желанная для охотника добыча. Эта птица почиталась скорее английской, так как на островах она действительно распространена во множестве и заменяет там во многом французскую куропатку. Что касается собственно Франции, из всех поваренных книг Средневековья рябчиков упоминает лишь трактат «Об искусстве приготовления всякого рода пищи», который предлагает без особых на то изысков, целиком нанизывать их на вертел и подавать на стол без соуса и соли.

Жаворонки во множестве добывались с помощью силков,

сетей и птичьего клея. Вслед за прочими «малыми пичужками» Тальеван советует, немного отварив их в воде, нанизывать на вертел поперек тушек, перемежая каждую птицу куском колбасы или свиной шкваркой, и приготовив таким образом, подавать на стол, посыпав мелкой солью. Жаворонки, фаршированные сыром, считались также отличной начинкой для пирогов. Как известно, в Средневековье ушлые повара умели готовить также пироги-сюрпризы, внутри которых обретались живые птицы. При попытке разрезать пирог они целой стаей разлетались по зале к немалому удовольствию присутствующих.

Иссиня-черные **дрозды** также во множестве добывались беднотой, пытавшейся таким образом поправить свое материальное положение, а заодно и разнообразить стол, и затем связками продавались на городских рынках. Среди налоговых поступлений, полученных от продавцов битой птицы, фигурируют также налоги на продажу дроздов. Добывали этих птиц также чисто плебейскими способами: силками, сетью или птичьим клеем. И несмотря на то, что дрозды дополняли собой аристократические меню (вплоть до королевских пиров), способы их приготовления также не отличались разнообразием. Нанизать на вертел, перемежая кусками колбасы, или запечь в пироги, предварительно нафаршировав сыром птичьи брюшки.

Скворцы, большие мастера передразнивать голоса других птиц и подражать прочим природным и неприродным звукам, вплоть до визга пилы и собачьего лая, также отлавливались силками и клеем, чтобы затем попасть в руки поваров. Анонимный автор «Парижского домоводства» оставил нам любопытный рецепт омлета с кусочками птичьего мяса. Для приготовления этого блюда птиц следовало ощипать, выпотрошить и слегка отварив, тонкими ломтями снять мясо с костей, и залив взбитым яйцом, жарить, как обычный омлет.

Глава 4
Рыба и прочие обитатели глубин

Греческое наименование рыбы — Ιχθύες — у первых христиан служило тайным знаком, по которому во времена вражды и гонений члены ещё крохотной секты могли безошибочно распознать друг друга. В самом деле, разве не являются сами буквы этого слова анаграммой от «Iesous Christos Theou Uios Sôtêr» (Иисус Христос, Божий сын, Спаситель)? Как было уже сказано, во времена раннего христианства пост выдерживался чрезвычайно строго, и рыба, как и мясо, категорически отвергалась верующими. Однако удлинившееся время постов, уже в эпоху раннего Средневековья занимавшее до половины года (а кое-где и больше, в зависимости от «обычаев земли») и огромное увеличение людей, исповедующих христианскую религию, сделали невозможным сохранение старых привычек.

Более того, не стоило забывать о монашествующих, добровольно принявших на себя обет пожизненного отказа от мяса. В подобных условиях рыба становилась важнейшим, если не единственным источником животных белков, блюдом, от которого большая часть населения не могла, да и не желала отказываться. Посему, несмотря на определенное противодействие в эпоху становления новой религии, рыба стала важнейшим постным блюдом, причём обычай этот благополучно дожил до нашего времени. Подавалась она на стол и в «мясоед», до нашего времени дошло немало рецептов «скоромных» рыбных пирогов и прочих блюд, заправленных сливочным маслом или салом. И всё же для средневекового человека рыба в первую очередь воспринималась как блюдо, характерное для Великого поста или зимнего адвента. Кроме того, рыбными блюдами принято было потчевать гостей во время поминок — вполне возможно, что обычай этот также имел в себе культовую составляющую.

Рыба в сознании средневекового человека

Расхожее утверждение гласит, будто средневековые французы предпочитали питаться исключительно мясом, в то время как рыбная диета, предписанная церковью на все время долгого постного времени, была для них тяжким испытанием. И, как то обычно случается, с расхожими утверждениями, которые одно

поколение читателей за другим некритично принимает на веру, оно имеет с реальностью весьма немного общего. Для доказательства того достаточно открыть очень известный во времена Средневековья «Роман о графе Анжуйском» (фр. Roman du compte d'Anjou) Жана Майяра, главная героиня которого, вынужденная спасаться бегством от домогательств безумного отца, скитается по лесу, мучительно вспоминая о пышности и богатстве пиршественных столов в своем родном замке. Действительно, это описание, которое и современного гурмана не оставит равнодушным, отводит 8 строф мясу и мясным блюдам, 28 строф рыбе (причем перечисляется 31 ее разновидность!) и, наконец, 5 строф сладостям и 11 — винам. Таким образом, как несложно убедиться, рыбе отводится если не главенствующее, то весьма серьезное место на аристократическом столе.

Епископ Ульрих Аугсбургский с рыбой в руке. Неизвестный художник. Фреска. ок. 1460 г. Монастырь св. Агаты, Дисентис, Швейцария

Майяр не одинок. Как ни удивительно может показаться, знаменитая «Битва поста с мясоедом» начинается именно последним, из чувства зависти, так как в подчинении у «грустного сира» находится вожделенная рыба. Если и дальше продолжать углубляться в средневековые литературные фолианты, оказывается, что герои, заброшенные судьбой в лесную чащу, горы или пустыню, лишенные средств к пропитанию, грезят именно рыбой, огромными и богатыми рыбными пирами, а отнюдь не мясом, как этого следовало бы ожидать. Снова и снова рыба преподносится нам как символ чревоугодия, распущенности, бессмысленной роскоши, что с первого взгляда идет вразрез с ее пониманием как «скромной» постной пищи.

Как было уже сказано, в Средние века мясная пища имела среди прочего символическое значение как пища богатых, сильных и властных. Однако домашние животные того времени еще мало чем отличались от своих диких предков, давая сравнительно небольшое количество жесткого, низкосортного мяса. Ситуация в простонародной среде усугублялась тем, что животных пускали под нож, как правило, в достаточно преклонном возрасте, когда те уже не могли принести пользы в хозяйстве, и уже потому в сравнении с подобной пищей жирная и нежная рыбья плоть с точки зрения чисто вкусовой была достаточно выигрышна. Кроме того, вынужденные по причинам религиозного характера от трети до половины года питаться исключительно рыбой с гарниром и без, средневековые люди мало того, что стали большими до нее охотниками, но и научились хорошо разбираться в ее разновидностях, отбирая их по выгодности использования и вкусовым качествам. Средневековая классификация рыбной продукции выглядела следующим образом.

Во-первых, в особую категорию выделялись **королевские рыбы** (лат. pisces regalis, ср. фр. poissons royaux) — сравнительно редкие, изысканные и особо ценимые по вкусовым качествам. Королевские рыбы в обязательном порядке подавались на стол во время аристократических пиров, если таковые приходились на постное время, их же принято было подносить в дар иностранным послам, коронованным особам и высшим вельможам. К этой категории относились дельфины (тоже рыбы по тогдашнему уровню знаний!), осетры, лососи, форель, морской язык. Из речных рыб к ним примыкали щука, лаврак и, вероятно, алоза (касательно последней источники несколько расходятся между собой).

К **жирным рыбам** (лат. piscis crassus, ср. фр. poissons gras или poissons à lard) относились те виды, из которых при жарке

вытапливалось большое количество сала. Это были в первую очередь киты, морские свиньи, тунцы, афалины, тюлени и т. д.

На низшей ступени этой рыбной иерархии оказывались **грубые рыбы** (лат. piscis vulgaris, ср. фр. pouisson vulgaires), то есть все остальные. Стоит оговориться, что даже короли не питались единственно «королевской» рыбой. Так, например, из расходных книг двора известно, что Филипп-Август отдавал должное мирону-усачу, отнюдь не относившемуся к высшей категории, да и на пирах, не говоря уже о повседневных обедах и ужинах, «грубую рыбу» подавали в немалом количестве; другое дело, что «королевская» разновидность отличалась от всех прочих как деликатес, изысканный и редкостный, отличается от каждодневной пищи.

В результате столь характерного пристрастия к рыбе, моллюскам и т. д. христианский пост, должный символизировать отказ от земных радостей в качестве добровольной жертвы божеству, на деле превращался в профанацию, когда одно вкусное заменялось другим, еще более вкусным — а заодно и дорогим, так как хорошая рыба стоила куда дороже любого деликатесного мяса, и пышные мясные пиры сменялись не менее роскошными рыбными. От светских сеньоров не отставали духовные — сатирические (или, как выражались в то время, «голиардические») поэты неистощимы в насмешках над толстым монахом или епископом, предпочитающим небесному блаженству вполне земные радости — «*каковой обедню с готовностью сменит на добрый обед и грезит об осетре куда охотнее, чем о Св. Петре*»[52].

Таким образом, «вонючая селедка» и прочие столь же неаппетитные прелести оставались на долю крестьянского и низших слоев городского сословия; разница между богатыми и бедными во время поста, можно сказать, не только не уменьшалась, но возрастала.

Средневековые врачи, в свою очередь, советовали «холодную и влажную» рыбу обязательно приправлять горячим и острым соусом, должным помочь наилучшей ее усвояемости, и в обязательном порядке запивать добрым вином. Для повара приготовление рыбы можно было назвать своеобразным профессиональным экзаменом — требовалось определить именно тот способ приготовления и разновидность соуса, что самым выгодным образом сочетались бы со вкусом, запахом и текстурой каждой отдельно взятой рыбной породы.

Реки, озера, пруды

Ловля и разведение пресноводных рыб

Франция — страна рек. Озера здесь никогда не играли особой роли, зато Сена, Рона и Луара — полноводные, с неторопливостью несущие свои воды, пересекают страну, впадая в Ла-Манш, Атлантический океан и наконец Средиземное море, вбирают в себя множество притоков и мелких речушек. Рыболовство было известно на территории старинной Галлии еще в доисторическую эпоху, но подлинного своего размаха достигло именно во времена Средневековья. Реки буквально кишели рыбой, ее запасы казались неисчерпаемыми.

Рыбу чаще ловили днем, впрочем, существовали и методики ночного лова, при свете фонаря или факела; обоснованием тому было, что в темноте рыба видит хуже и легче попадается в расставленные сети. Рыбная ловля также зависела от времени года — так, Варфоломей Английский в своем трактате «О свойствах вещей» советует зимой добывать рыбу на отмелях, где она ищет спасения от холодов, летом же, наоборот, опускать сети как можно глубже. Что касается потребления рыбы, то, как нетрудно догадаться, пик его приходился на Великий пост и на предрождественский Адвент, в то время как в теплое время года легко портящаяся рыба практически исключалась из рациона. Кроме того, в средневековой литературе попадаются порой замечания, будто весной и летом рыба менее питательна и менее вкусна.

Право разрешать, запрещать или иным способом регулировать рыбную ловлю еще с каролингских времен находилось в ведении короля, входя как составная часть в т. н. «лесное законодательство» (лат. foresta) — то есть право короны по собственному усмотрению распоряжаться принадлежащими короне природными угодьями. Кому-то удавалось добиться для себя особых привилегий — так, Сен-Круа де Нант, Бужене и Резе сумели выговорить исключительно для себя монополию на ловлю рыбы в близлежащих водоемах с помощью широкого бредня, но в большинстве случаев ситуация осложнялась тем, что собственники, получившие право рыбной ловли в некоем озере или реке, за плату или за услуги уступали его уже на своих условиях новым, более мелким пользователям.

В конечном результате правом ловить рыбу в ближайшем пруду или в реке вплоть до XIII века обладало все прибрежное население, тогда как пришелец обязан был испрашивать для того специальное разрешение. Хищнический вылов достиг своего апогея в начале XIV века, дело дошло до того, что лососина, еще за 200 лет до того полагавшаяся едва ли не бросовой рыбой, вылавливать которую (в особенности ради приношения монастырям) дозволялось в любом количестве, попросту исчезла

с прилавков, цены на нее с 1260 по 1420 год поднялись в 16 раз (для сравнения — баранина за тот же период подорожала на 75 %). Король Карл Красивый был просто вынужден принять закон об ограничении лова и запрете на изготовление хитроумных ловушек (вершей, силков, мережей, бредней, капканов, запруд — список их разновидностей в королевском приказе превышает десяток). Муниципальные установления запрещали ночной лов и требовали, чтобы ячейки в сетях шириной своей превышали два или даже три пальца — как гарантию того, что рыбный молодняк мог беспрепятственно выскользнуть наружу, но ничто не помогало.

Более перспективной возможностью для сохранения и размножения рыбы полагались искусственные садки. Их создавали, запруживая реку или очищая болото. Владельцами подобных садков были обычно аристократы, состоятельные люди, и в особенности монастыри, где рыба представлялась одной из важнейших основ каждодневного питания. В садки запускали, как правило, дорогие и редкие разновидности рыбы (чаще всего это были щуки или карпообразные), которыми со временем можно было с аппетитом угоститься и с немалой выгодой продать. Раз в два или три года, с наступлением Великого поста или зимнего адвента, садок опустошали и вновь заполняли молодняком. Часть выловленной таким образом рыбы немедленно отправлялась на рынок, часть же переселялась в садок, поближе к кухне, или даже в замковый ров, откуда вылавливалась по мере надобности. Со временем садки превращались в достаточно сложные конструкции; так, их обносили деревянной или каменной изгородью, чтобы отбить у диких зверей или браконьеров соблазн полакомиться чужой рыбкой, и обтягивали сверху сетью, закрывая от хищных птиц. Садки зачастую имели прямоугольную форму, вокруг них высаживались деревья. Ловить рыбу в них можно было удочкой или сетью, сохранившиеся изображения демонстрируют обе этих возможности.

Мастер Гетти Фруассара. Рыбная ловля (фрагмент). Петр Кресценциус «О выгодах сельского хозяйства», Royal 14 E. VI. f. 270 v, Британская библиотека

Садок обязательно имела при себе водяная мельница; местный собственник, светский или духовный, имел обыкновение брать с расположенных на его земле садков налог, составлявший десятую часть всей добычи, и надо сказать, что рыбная десятина представляла для него совсем неплохую статью дохода. Аристократические рыбные садки, открытые только для избранных, у крестьянского населения порой вызывали глухую ненависть (об этом есть достоверные данные по крайней мере для немецко-язычного региона). Во времена печально известной Крестьянской войны их целиком опустошили под предлогом того, что выращенная таким образом рыба продавалась аристократами

и богачами по завышенным ценам.

Возле крупных рек складывались настоящие объединения рыбаков, зачастую со своими лодками и сетями, занимавшиеся выловом и продажей свежей рыбы, для которой отводился порой специальный рынок или специальный «рыбный» ряд. Примером такого объединения могут служить рыбаки Камарга в устье Роны, пользовавшиеся привилегией вести лов как в самой реке и в засоленных прудах, разбросанных в дельте, так и собственно в Средиземном море. С 1298 года подобное объединение начало вылов угря у водяной мельницы в Кордеме (в устье Луары). Речных миног ловили на шлюзах Этиво — на той же реке, здесь же добывалась и щука.

При необходимости доставить рыбу куда-либо для продажи ее грузили на суда, снабженные специальными резервуарами, наполненными водой. Здесь пленная рыба могла находиться сколь угодно долго, пока не прибывала на нужный рынок, совершенно свежей и годной для потребления. Следующим звеном между рыбаком и потребителем были торговцы пресноводной рыбой, образовавшие в Париже собственный цех. Впрочем, известно, что продажа рыбы разрешалась и рыбакам, сохранился королевский указ, специально оговаривающий правила, которыми они должны были при этом руководствоваться. В городах, как правило, имелись специальные «рыбные» улицы, где вплотную располагались лавки и дома торговцев рыбой; делалось это для того, чтобы за ними было проще наблюдать и соответственно, взимать налоги и пресекать конфликты. В Париже рыбой торговали на Крытом Рынке, где для того специально были выделены «рыбные» ряды. Существуют смутные намеки, будто рыбу доставляли на продажу в корытах и емкостях с водой, — ничего невозможного в этом нет, однако данный факт требует дополнительной проверки.

Любительская рыбалка

Ловля рыбы руками, несомненно, очень древняя по своему происхождению, в Средние века была повсеместно распространенным — с позволения сказать — спортом для крестьян или горожан, требующим немалой сноровки и умения. Для удобства лова требовалось выбрать достаточно узкий пролив или место, где дно изобиловало скалами. Любитель ручного лова, раздевшись до нижней рубашки, входил в воду и старался загнать рыбу в природную ловушку такого рода, откуда ей некуда было деваться. Известно, что таким образом часто ловили форель,

однако нельзя с уверенностью утверждать, что ручная ловля не применялась и для других видов рыбы. Пьетро де Кресченци, итальянец по происхождению, в своем сочинении, посвященном сельской жизни и сельскому хозяйству, утверждает, что подобный лов сильно облегчало применение ядов. Собрав некое ядовитое вещество в мешок, его следовало опустить в воду, слегка потряхивая для лучшего растворения. Ослепленная и отравленная рыба устремлялась к поверхности и становилась таким образом легкой добычей. К слову сказать, иных подтверждений, что столь варварский промысел действительно применялся, на данный момент не найдено.

Ужение рыбы, изобретенное в незапамятные времена, в Средние века было распространено повсеместно. Насадив на крючок муху, червяка или иную наживку, рыбаки с удочками устраивались на речном берегу — на коленях, сидя на камне, или чаще всего стоя (а также на городской стене, если река подходила к городу или сам крепостной ров был превращен в огромный рыбный садок). Но излюбленным местом для рыбалки, по всей видимости, были мосты — рисунки и миниатюры того времени показывают нам рыбаков-любителей, в одиночку, или куда чаще, группами, уютно разместившихся у деревянного или каменного парапета. На многих манускриптах за рыбаками крадутся лисы и коты.

Средневековая удочка делалась, как правило, из достаточно прочного дерева и достигала в длину 1 м 20 см, хотя известны полутора- и даже двухметровые экземпляры. Еще с галльских времен частым материалом для ее изготовления были гибкие ветви орешника, впрочем, в дело шли порой также ветки дуба, ивы и даже тростинки. Тонкая леска из шелка, пеньки или конского волоса обматывалась вокруг удилища или привязывалась к нему прочным узлом. Длина лески доходила порой до двух с половиной метров, поплавков средневековые рыболовы (за редким исключением) не знали; свинцовые грузильца, удерживавшие леску под водой (для добычи глубоководной рыбы), разрешались далеко не везде. Тонкий кованый крючок мог быть как гладким, так и зазубренным, но конечно же, имел ушко для крепления к леске. На крючок насаживалась муха, червяк (в этом современные рыболовы недалеко ушли от средневековых), плотоядная рыба хорошо брала на кусочки сырой или вареной рыбы, или, наконец, на куриные внутренности. Пойманную добычу уносили в глиняном горшке, плетеной корзине или наконец, нанизав на длинный прут.

Еще одним способом ловли было создание искусственных

плотин или запруд. Они, как правило, представляли собой небольшие сооружения в форме подковы, созданные из т. н. фашин — сплетенных в плотные связки прутьев, досок, глины или же камня. Известно, что подобным образом рыбу промышляли в Вилене, Редоне, Илле, Элле и многих иных крупных и мелких реках севера.

И наконец, гарпунная охота, самое древнее известное изображение которой относится к VIII веку, практиковалась много реже. Техника ее выглядит следующим образом: гарпун имел около метра в длину и заканчивался широким острием с четырьмя или пятью зубцами. Стоя в лодке, рыбак подстерегал добычу, приблизившуюся к поверхности или непо-движно лежащую в неглубокой воде, и одним ударом насаживал на свое оружие. В качестве разновидности гарпунного лова в средневековой рукописи «Метаморфоз» Овидия встречается изображение трезубца. И все же, по причинам вполне понятного характера, крестьянин или горожанин не мог своими силами обеспечить себя и свою семью рыбой в достаточном на то количестве. Рыбу приходилось покупать.

Мастер королевы Марии. Зимний лов (тройная сеть). Псалтирь королевы Марии. 1310–1320 гг., Royal 2, B VII, f. 73, Британская библиотека

Профессиональный лов

Профессиональная или полупрофессиональная рыбная ловля находилась в руках отдельных семей или рыбацких объединений. Профессионалы этого промысла в зависимости от подчинения делились на две большие группы — рыбаков **сеньориальных** и рыбаков **королевских**. Впрочем, и те и другие равно, обеспечив стол своего господина, не чурались принимать заказы у местного

населения, в складчину покупавшего их услуги. Сохранились указы, выданные королем Людовиком XI объединению из 25 королевских рыбаков Шера. Хартия даровала им определенные права и привилегии (как то освобождение от нескольких налогов), и в то же время подчиняла жестким правилам. Королевские рыбаки Шера имели право заниматься своим промыслом исключительно в дневное время и только на строго определенных участках рек Йевр, Йевретт и Орон, использовать исключительно сети размером в 20 или 10,5 туазов с широкими ячейками, чтобы рыбий молодняк мог беспрепятственно проскользнуть на свободу. Ловить им предписывалось угрей, гольянов, пескарей, вьюнов и т. д. Любое нарушение договоренности грозило утратой привилегий. Со своей стороны, король обязывался платить им жалованье в размере 14 турских ливров в год.

По всей видимости, королевские рыбаки пользовались между собой равными правами (что несколько отличало их объединение от общей для прочих цехов иерархической организации), и старший сын обязательно должен был наследовать ремесло отца. Если рыбак умирал, не оставив сыновей, его семья автоматически выбывала из корпорации, а освободившееся место занимал любой иной человек, утвержденный с общего согласия. Присягнув Главному Ловчему герцога Беррийского[53] и преподнеся ему в качестве вступительного взноса определенное количество мяса, угостив своих новых собратьев хорошим обедом и наконец вручив свиной окорок в качестве подарка смотрителю герцогской тюрьмы, новый рыбак получал равные с ними права.

Археологические находки последних лет показывают, что лодки, использовавшиеся для рыбной ловли, вплоть до XIII века представляли из себя простые долбленки, вытесанные из одного древесного ствола, как правило, произведенные местными, деревенскими умельцами. Лишь во времена Позднего Средневековья их сменяют конструкции из отдельных досок. Профессиональная ловля рыбы велась исключительно с лодок, причем, как показывают сохранившиеся изображения, лодки обычно выходили на промысел парами, между ними натягивалась широкая сеть или бредень, и дальше, разойдясь в стороны, можно было охватить достаточно большое пространство, собрав всю или почти всю рыбу, которая там находилась. Профессиональная рыбалка была, по-видимому, скорее мужским занятием, из всех известных к настоящему времени средневековых изображений лишь одно (рисунок, хранящийся в галерее Уффици (Флоренция)) показывает женщину, руководящую группой рыбаков. Вслед за рыболовами-любителями, рыбаки предпочитали мосты, под

которыми можно было удобно встать на якорь и растянуть сеть.

Что касается сетей, Пьетро де Кресченци перечисляет восемь их видов. Самой распространенным из них был, по-видимому, **невод** — кольцеобразная или прямоугольная сеть, иногда с продернутой по верхнему краю прочной веревкой и свинцовыми грузилами по нижнему краю, помогавшими удерживать ее под водой. Вероятно, несколько реже использовалась tramail — **тройная сеть**: сетчатый четырехугольник с остроконечными стойками с обеих сторон. Техника лова состояла в том, чтобы натянуть подобную сеть против течения, воткнув стойки в дно, а затем доставить ее к берегу и вручную вытащить на сушу вместе с запутавшейся в ней рыбой. Накидная сеть (ср. фр. épervier) имела вид сачка с широким основанием. Оперировать ею мог один человек, используя для этого веревку, продернутую через верхний край. Известно, что подобный тип сети иногда использовался для ловли рыбы в садках и озерах, но гораздо чаще для рек с сильным течением.

Джованино ди Грасси. Рыбная ловля сеть с грузом. Ибн Бутлан. Tacuinum Sanitati XV в. Casanatense 4182. tav. 157, Библиотека Casanatense, Рим

Пресноводная рыба

Щука

Средневековые документы утверждают, что вылов щуки размером до 34 ливров (то есть около 15 кг) не был особенно редким событием. Впрочем, существуют утверждения и почище: так, еще в XIX веке в Брегенце (Австрия) была якобы поймана рыба весом в 145 ливров (65,5 кг!) А император Фридрих I Барбаросса окольцевал молодую щуку, которую затем по его

приказу выпустили в озеро Бирмингенн, близ Хейльбронна. 267 лет спустя эта же рыба, совершенно побелевшая от старости, была случайно выловлена рыбаками. Вес ее в то время составлял около 140 кг, 5,7-метровый скелет и доныне хранится в Мангейме.

Римляне достаточно прохладно относились к щучьему мясу, так что свой звездный час эта рыба пережила именно в Средние века. Щукой не брезговали даже короли! Известно, что в 1434 году в дар германскому императору, сделавшему остановку в Базеле, отправлены были «*две дюжины живых щук в садке, и 63 прочих, и 100 мелких рыб, дабы их прокормить*».

Впрочем, избыточный лов негативно сказался на популяции этих рыб, посему городские или господские хартии вынуждены были принимать специальные меры для защиты поголовья. В частности, хартия города Бомона-сюр-Аргонн специально уточняет, что рыбак, чьей добычей стала щука длиной «менее восьми дюймов от головы до хвоста», наказывается штрафом в пять серебряных солей. Та же хартия подробно перечисляет сети и прочие приспособления, разрешенные для лова, «*дабы сохранить тем самым рыбу в реке для короля*».

Мы же остановимся сегодня на двух «постных» рецептах из щуки, которые сохранил в своем сочинении королевский повар Гильом Тирель:

Вареная щука: Сварите в воде и ешьте под соусом галантина, каковой делается таким же образом, как добрый соус камелина.

Жареная или печеная щука: Печеную ешьте под соусом шодюмель[54]. Жареную хорошо есть вместе с супом и соусом жанс.

Лаврак

Лаврак способен погружаться на глубину до ста метров, переносить перепады температуры от 2 до 32 °C, с равным комфортом существовать в речных устьях, прибрежных соленых прудах и наконец, в Средиземном море, или в Гасконском заливе, куда весной отправляется для нереста.

В Средние века (впрочем, как и сейчас) мясо лаврака считалось деликатесом. Как и щука, лаврак относился к т. н. «королевским рыбам», счастливчика, сумевшего поймать в свои сети или на удочку откормленного лаврака, ждала награда; лавраки зачастую служили предметом подношения высокопоставленным дворянам и самому королю. Мы же сейчас приведем еще один образчик средневекового блюда из «Книги о снеди» королевского повара Гильома Тиреля:

Вареный лаврак: Вари в воде, подавай с зеленым соусом. (Как говорится, коротко и ясно!)

Усач

Усач распространен по всей территории Франции — от Ла-Манша до Средиземного моря, однако чаще его можно встретить в холодных реках с широким руслом и сильным течением. Неторопливые стаи усачей предпочитают держаться поближе ко дну, нагромождениям покрытых илом камней или сваям мостов (что несомненно очень удобно для рыболова). Усач способен вырасти до метра в длину, максимальный вес его способен составить 12 кг. У этой сильной умной рыбы есть свои слабости, которыми давно и с успехом пользуются. Мирон-усач сладкоежка и лакомка, за счет чего в России его издавна приманивают на кусочек швейцарского сыра, обильно смазанного медом, а в современной Франции (для Средних веков сведений найти пока не удалось) — на кусочек говядины, приправленной чесноком. Кроме того, усач хорошо ловится сетью, а во времена зимней спячки — руками. После чего мирона ждет обычная рыбья судьба: сковородка или кастрюля. Гильом Тирель в одной из версий «Книги о Снеди» вполне лаконично выражается на этот счет:

Усач вареный, печеный или жареный: Варите усача в воде, ешьте с кислым горчичным соусом. Печеного усача ешьте с вержюсом. К жареному подавайте суп и соус жанс.

Алоза

В течение своей жизни эта рыба способна вырасти до 75 см, набрав около 4 кг живого веса.

В обычное время алоза обитает в морской воде, равно встречаясь и в Средиземном, и в Северном морях, и даже в водах Ла-Манша. Однако приходит май — и вот инстинкт размножения гонит рыбу вверх по течению Вьенны и Гаронны, Жиронды, Луары, Сены и Соммы, к местам нереста, в верховьях рек. Мясо алозы, довольно костистое, как повсеместно считается, приобретает изысканный вкус, когда рыба поднимается вверх по речному течению, и по всей видимости, по этой причине алоза превратилась в блюдо, характерное для весеннего поста. Алозу ловили специально для того предназначенной сетью (т. н. «алозьером»), реже — на удочку.

Различные авторы расходятся между собой в вопросе,

считалась ли в Средневековую эпоху алоза изысканной «королевской рыбой», однако до нашего времени дошли тексты договоров между рыбаками и покровительствующим сеньором, в соответствии с которыми вся выловленная алоза, как и прочая «крупная рыба», должна была передаваться ему.

Известно, что алоза возникала в судьбе Жанны д'Арк. В первый раз — в Орлеане, во время Великого поста, когда Жанна, готовясь к штурму английских укреплений, отказалась перед боем отведать алозы, предсказав, что рыбу эту после боя разделят с нею английские пленники.

Однако вернемся к кулинарии и приведем очередной рецепт королевского повара Гильома Тиреля:

Алоза вареная, жареная или запеченная: Ее стоит вначале хорошо прокоптить, затем засолить, сварить в воде и затем есть с горчицей или дудчатым луком вкупе с вином и зеленым соусом. Жареную алозу ешьте с соусом камелиной. На огне ее пекут на противне. Впрочем, кое-кто предпочитает добавлять к ней в этом случае соус камелину и ничего другого.

Запекайте ее в печи с небольшим количеством белого вина и молотыми специями.

Карп

Карп, или как его называли в старину, сазан, по всей видимости, родом из Азии, однако в Европу этот вид был интродуцирован уже в античности. Около 1100 года карп ловится уже в северных реках и наконец распространяет свой ареал вплоть до Северного моря.

Карп прекрасно живет и размножается в стоячей воде — именно это, вкупе с нежным и вкусным мясом обеспечило его распространение в эпоху Средневековья. Карпы и карпообразные — основное население аристократических садков, основа монастырского стола.

Королевский повар Гильом Тирель именует карпа «доброй рыбой», рекомендуя в своей кулинарной книге несколько рецептов на его основе. Для городов карпы — самая популярная из пресноводных рыб; так, сохранились сведения, что в кастелянстве Аржиньи в 1361–1362 гг. из садков герцога Бургундского на рынках было продано 33,776 карпов на 2739 голов прочей рыбы (в основном щук). Несомненно, по рангу своему карп стоял ниже щуки или угря и в качестве подарка мог использоваться только для мелкопоместного дворянства или же людей более скромного ранга. Городской совет Бове в 1380

и 1385 годах постановил поднести в качестве подарка неким менестрелям, посетившим город «в середине постного времени» по 50 карпов и 2 бочонка вина каждому. Граф Форезский также считал карпов достойным подарком для членов своего совета. Мы же остановимся на очередном рецепте из этой рыбы, который приводит в своей книге королевский повар Гильом Тирель:

Вареный карп: Варите в воде, ешьте с зеленым соусом, равно как и миноги.

Окунь

Французы в Средние века зачастую именовали окуня «речной куропаткой» (perdrix de rivière). Равно привычный и к проточной, и к стоячей воде, окунь тем не менее терпеть не может грязи, предпочитая глубокую и чистую воду. Оказавшись в неподходящих для него условиях, окунь, к неудовольствию рыбаков, превращается в карлика с уродливо-большой головой. Впрочем, едва лишь наступает благоприятная пора, он начинает вновь расти, возвращаясь к обычному виду. Максимальный размер для окуня — около 60–65 см при весе около 5 кг.

В современной французской кухне мясо окуня высоко ценится, так, известным деликатесом считаются плавники этой рыбы, подаваемые с золотистым арбуасским вином, однако в Средние века, судя по всему, эта рыба входила в обыденный рацион горожанина, аристократа и монаха, не выделяясь ничем особым среди многих иных пород. Но так или иначе, приведем очередной рецепт Гильома Тиреля:

Окунь вареный или жареный: Варите в воде, затем снимите кожу и ешьте с уксусом или петрушкой, также подавайте как заливное. Из жареного сделайте рагу, подавайте с густой подливой.

Линь

Он тяжел, медлителен и малоподвижен, этот лентяй рыбного царства. Линь, как несложно догадаться, предпочитает медленно текущую или вовсе стоячую воду прудов, широких рек или стариц, желательно — хорошо прогретую солнцем, с густо поросшим водорослями или покрытым илистыми отложениями дном. Эта жирная, довольно массивная рыба способна вырасти от 30 до 65 см, набрав в весе до 5 а то и 7 килограммов.

Средневековые французы по-видимому, любили эту рыбу —

известно, что ее разводили в искусственных садках. Кроме того, стоит заметить, что линь полагался «желейной рыбой» — кроме собственно мяса и жира из него получали желатин, совершенно необходимый для приготовления таких любимых тогдашними аристократами десертов, как желе и бланманже. Таким образом, пусть к высшему разряду эта рыба не относилась, блюда из линя упоминаются в книге Тиреля. Приведем нужный рецепт:

Линь вареный или жареный: Варите в воде, подавайте с зеленым соусом. Ежели пожелаете жарить, проварите вначале в супе, затем пожарьте, не забывая поворачивать на сковороде, затем облейте уксусом или небольшим количеством [оливкового] масла, и посыпьте тертой гвоздикой.

Лещ

Это угрюмая, равнодушная ко всему рыба. Мясо у нее сравнительно безвкусное, перемежающееся множеством мелких острых костей, так что есть леща — занятие довольно утомительное. Его принадлежность к «грубым» рыбам также бесспорна, но при всем при том «Книга о снеди» содержит в себе рецепт приготовления леща — быть может, для гостей не слишком высокого полета? Кто знает?..

До 4 лет молодые рыбы успевают вырасти до 17 см, набрав до 5 кг живого веса.

Раскопки последних лет показывают, что лещ был привычной пищей для монахов; более того, эту костистую рыбу подавали также на аристократический стол. Так, лещи упоминаются в меню обеда, который устроен был городом в честь такой знатной особы, как герцогиня Бургундская.

Плотва

Эта невзрачная рыбешка, в изобилии встречающаяся повсюду в Европе, родственная хорошо известным для любителей пива тарани и вобле. Встречается она повсеместно, где найдется пища — микроскопическая нитчатая водоросль, вызывающая «цветение воды», но при необходимости (особенно в зимнее время) готова перекусить моллюском или мелкой речной живностью.

В Средневековье, насколько можно судить, плотва была обычной пищей крестьян и небогатых горожан, причем вылавливалась в таком количестве, что резко ощутившийся недостаток рыбы заставил власти озаботиться об охране плотвы,

настаивая на том, чтобы сети для нее изготовлялись с крупными ячейками, что позволяло бы малькам беспрепятственно выскальзывать в воду. Соблюдалось или нет подобное законодательство — по сохранившимся документам сказать сложно.

Экономный и рачительный хозяин, автор «Парижского домоводства», также приводит в своем сочинении рецепты приготовления супа с плотвой и овощами, предназначенного, по всей видимости, для будничного обеда в кругу семьи или угощения для слуг. Мы же, однако, вновь пойдем за королевским поваром Гильомом Тирелем:

Плотва жареная или вареная: Варите в воде, ешьте с зеленым соусом. Жареную ешьте с вержюсом.

Угорь

Угорь напоминает по виду змею. Вырасти он способен до 2 метров с небольшим, достигая в течение жизни максимального веса в 2,5 кг. Встречается по всей Европе, во Франции им населены многие водоемы с медленно текущей водой, а также озера, куда его выносит речным течением.

В Средние века угря можно было смело назвать «королем рыб», его мясо было самым востребованным на рынке и высоко ценилось аристократической верхушкой. Любители литературы наверняка вспомнят эпизод из «Романа о Лисе», где хитроумный главный герой прикидывается мертвым на дороге, по которой едет повозка, полная угря; после того как обманутый рыбак бросает его поверх добычи, Лис благополучно спрыгивает на землю, повесив на шею связку угрей[55]. С помощью плотин перегораживали реки и тысячами вылавливали угрей, идущих на нерест. Также угрей ловили на удочку, били гарпунами или вытаскивали на сушу с помощью невода. Известно, что для этой рыбы практиковался зачастую ночной лов при свете фонаря, как то иллюстрирует, например, т. н. «Бревиарий Гримани». В сумерки невод устанавливался в реке или пруду, часто — по соседству с водяной мельницей, а утром его вытаскивали на берег набитым до отказа. Предоставим слово анонимному автору «Парижского домоводства»:

Ловля рыбы неводом. Неизвестный художник. Ибн Бутлан. Tacuinum Sanitatis, XV в., NA latine 1673 f. 78, НБ Франции, Париж

Угорь вареный, соленый, жареный или печеный: Вареного ешьте с зеленым чесночным соусом. Соленого ешьте с горчицей. Жареного ешьте с белым чесночным соусом. Распластанного ешьте с горячим соусом, равно как то едят миног. Запеченного в пироге едят, посыпав специями, под белым чесночным соусом. Также хорошо варить из него суп.

Форель

Форель — королевская рыба! Полупрозрачное мясо форели и в наше время считается деликатесом. Форель способна вырасти до 40 см, набрав вес до 14 с половиной кг.

В Средние века форель высоко ценилась и часто превращалась в подарок тому или иному влиятельному лицу, или наоборот — верному слуге или давнему поставщику аристократического дома. Форель ловили удочкой, приманивая на муху, причем для удобства лова удочка делалась с несколькими крючками одновременно. Григорий Турский с восторгом отзывался о фламандских и лионских форелях, предпочитая их всем прочим. Форель составляла даже статью импорта — из Франции она вместе с купеческими караванами попадала в Ломбардию. И мы снова следуем за автором «Парижского домоводства»:

Форель вареная и печеная: Варите в воде, ешьте с камелиной. Запеченную в пироге посыпьте тонко помолотой солью.

Ласкирь[56]

Эта рыба предпочитает соленые озера или даже морскую воду, хотя вместе с приливом способна подниматься вверх по рекам, что, видимо, и дало возможность в Средние века считать ее «пресноводной рыбой».

Мясо ласкиря рыхлое и водянистое, что конечно же, привело ласкиря в категорию «грубых» рыб. В Средние века эту рыбу, по всей видимости, ловили в искусственно созданных запрудах — по крайней мере, подобный способ практиковался в соседних с Францией странах. Следуем за тем же автором:

Ласкирь жареный: Можно ошпарить в кипящей воде либо пожарить. Ешьте с вержюсом.

Шиповка

Современные французы шиповку не едят, предпочитая использовать ее исключительно как наживку для хищных рыб, населяющих собой пресные воды. Средневековые французы придерживались на этот счет совершенно противоположной точки зрения. Пусть шиповка не относилась к высшей рыбной категории, но мясо ее считалось нежным и легко усвояемым — хотя на вкус более привередливых личностей, пожалуй, несколько

липким. Хорошим местом для ловли шиповки считался Бар-сюр-Сен, для этого использовались специальные сети с небольшими ячейками, так как наживку на крючке умная рыбка не берет.

Совпадение французского имени шиповки (loche) и хорошо укрепленной крепости Лош сделало возможным известный каламбур Генриха IV, который отметил, что во Франции есть шиповка, «причем чтобы таковую зажарить, у испанцев не хватит масла».

Королевский повар Гильом Тирель советует:

Шиповка вареная и жареная: Сваренную в воде едят с горчицей, также добавляя к тому сыр. Жареную едят с супом. Во время приготовления можно добавить к тому сыр.

Ловля угря Болонский миссал. Неизвестный художник, ок. 1374 г. Мюнхенская библиотека, Германия

Уклейка

Эта веселая и легкомысленная рыбка кишмя кишит в любом пруду или реке, создавая порой затруднения для рыбаков, так как попадается на удочку вместо более ценной рыбы. В настоящее время ее ловят на особые мелкие крючки, используя вместо приманки опарышей — личинок мясной мухи. В старину уклеек вытаскивали на сушу неводом — по всей видимости, эта простая рыбка пользовалась немалым спросом среди небогатого населения города и деревни.

Интересно, что кроме употребления в пищу, для уклейки было найдено и другое применение, могущее показаться несколько необычным. Клейкая масса, изготовлявшаяся из блестящей рыбьей чешуи, использовалась для изготовления фальшивого жемчуга — любимого украшения небогатых крестьянок, горожанок и прислуги, не желавшей отстать от своих хозяек. Подобный «жемчуг», представлявший из себя стеклянные шарики, заполненные изнутри перламутрового цвета массой,

выглядел достаточно грубо, но, в отличие от настоящего, ему можно было придать любую желаемую форму[57]. Анонимный автор «Парижского домоводства» предлагает:

Вареная уклейка: Варите в воде, ешьте с горчицей.

Прочие обитатели пресных вод

Водяной уж

Съесть ужа? Смелое решение! Однако почему бы нет, если в пищу во всем мире употребляют разнообразных змей, уверяя, что их мясо по вкусу сходно с куриным? Эта безобидное пресмыкающееся распространено во всему евразийскому материку, живет оно, как правило, по соседству с водоемами, за что собственно и получило свое название.

Известно, что ужей считали съедобными в поздней Античности. Так, константинопольский врач Антим (VI в. н. э.), волею судеб заброшенный в Римскую Галлию, советовал готовить ужа, предварительно окунув его в яичный белок, взбитый в пышную пену, чтобы подобным образом смягчить жесткое от природы мясо и сделать его более нежным и приятным на вкус. Безымянный автор «Парижского домоводства» советует есть ужа, «*сварив его предварительно в воде, подавая — по желанию — с горчицей или же зеленым чесночным соусом*»[58].

Уж вареный

Варите в воде с мелко нарезанным луком, ешьте с зеленым или же чесночным соусом. При желании подавайте также с сыром.

Речная минога

Речная минога во Франции предпочитает держаться в устье рек, впадающих в Атлантический океан, залив Ла-Манш и Средиземное море. Это малоприятное на вид существо, сходное с небольшой склизкой змейкой, способно в течение своей жизни вырасти до 52 см при весе в 150 г.

В Средние века миногу ловили специальной сетью, напоминавшей сачок. Изображение ловли миноги сохранилось в нескольких манускриптах; попавшись в сети, она отправлялась на

кухни, включая королевскую. По одному из манускриптов «Книги о Снеди»:

Минога вареная или печеная

Варится в супе или бульоне, также можно есть запеченной в пироге, полив таковой соусом камелиной.

Малые миноги

Равно как и речную миногу, их следует есть с горячим соусом. Также варите в воде и ешьте с горчицей. Испеченных в пироге ешьте, посыпав пряностями, полив свой кусок пирога камелиной.

Лягушки

Как известно, насмешливые соседи прозвали французов «лягушатниками» за пристрастие к этому, несколько странному для них виду пищи. Впрочем, гурманы не обращают на эти насмешки ни малейшего внимания — и правильно делают, так как прозрачно-белое лягушачье мясо и вправду имеет очень нежную текстуру и напоминает по вкусу форель.

Ловля миног (накидная сеть). Неизвестный художник. Ибн Бутлан. Tacuinum Sanitatis, XV в., Latin 9333, fol. 82., НБ Франции, Париж

Но превратить в обед можно далеко не всякую лягушку. Нужный нам вид, носящий весьма красноречивое наименование «лягушки съедобной» (лат. rana esculenta), является естественным гибридом озерной и прудовой разновидности.

В Средние века отношение к лягушкам было достаточно двойственным. С одной стороны, их с одинаковым удовольствием ели и бедные, и богатые. Ловить вертких амфибий обычно поручали женщинам, хотя известны изображения, на которых с азартом ловят на болоте лягушек молодые парни, раздевшись до рубашек, а то и вовсе донага. Судя по всему, процесс осуществлялся руками, хотя с давних времен существует также способ ловить лягушку на особую удочку с тремя крючками, на которые в качестве приманки насаживают клочок ярко-красной ткани или же лягушачьей кожи. Поваренные книги того времени

(по крайней мере, те, что дошли до нас) не содержат рецептов их приготовления. Объяснить это можно двояко — либо эти способы распространены были настолько, что записывать их не требовалось, либо лягушки не представляли собой пиршественного, деликатесного блюда — а именно таковые чаще попадали в поле зрения писателей от кулинарии.

С другой стороны, лягушек, вслед за жабами, обвиняли в распространении эпидемий, полагая, что их безудержное размножение служит признаком скорого пришествия чумы. Шкуры, головы и глаза лягушки были обязательным атрибутом колдовской кухни. Впрочем, этот вопрос требует дополнительного изучения.

Раки

Во Франции в Средние века наиболее известны были два вида раков — белоногий (в ручьях и небольших реках) и красноногий (в озерах, в частности, центром ловли выступало озеро Бре). Красноногий рак крупнее своего собрата, и потому кулинары отдавали предпочтение именно этой его разновидности.

В Средние века их ловили на мясную приманку, обычно для этого использовались палые лошади. Раки охотно шли в приготовленные ловушки, откуда их несложно было достать руками.

О том, насколько люди того времени были охочи до раков, можно судить уже по нескольким примерам. Так, графиня Невшательская[59] платила рыбакам, специализировавшимся на этом промысле, до полумюида пшеницы или ржи ежегодно с 1434 до 1458 г., дополнительно снабжая их вершами, ловушками, неводами и прочим оборудованием, нужным для лова. Как свидетельствуют документы того времени, раки буквально не сходили у нее со стола с февраля по август каждого года. Кастелян Нидау поднес сборщику налогов в Серлье связку из тысячи раков. Рыбак родом из Кортальо в качестве подобного же дара преподнес своему собрату по профессии двенадцать дюжин раков, еще один — уроженец Корселетты — расщедрился до двух тысяч штук.

Раки проникли даже в геральдику: на гербе Онненса изображен рак без правой клешни, причем клешня эта фигурирует уже на гербе соседней коммуны Монтанье. По существующему объяснению, эти изображения связаны с одним курьезным спором, возникшим между соседями. Граждане Онненса запрещали монтаньесцам ловить раков в своих водо-

емах, но не менее хитроумные соседи легко обходили этот запрет, отрезая у пойманных раков одну клешню (как тогда считалось — самую мясистую, правую) и выбрасывая ее назад в воду. Анонимный автор «Парижского домоводства» советует:

Вареные раки: Варятся в воде или вине, едят их с уксусом.

Морская рыба

Катастрофическое уменьшение поголовья речной и озерной рыбы с неизбежностью вело к увеличению морского лова. Атлантический океан, Средиземное море и, наконец, Ла-Манш славились разнообразной и весьма многочисленной рыбой. Рыбацкие объединения по вылову рыбы и морепродуктов образовывались во множестве мало-мальски крупных портов и гаваней. Таковыми были Анс-о-Муан, и Бель-Иль на Атлантике, острова Ре и Олерон, и, наконец, средиземноморский Марсель. Торговля рыбой разрасталась, превращаясь в настоящий международный промысел. Так, сардиной бойко торговали сицилийцы, наладившие ловлю и сбыт в порту Термини — на северном побережье острова, в то время как северо-западное побережье Сицилии специализировалось на ловле тунца. На пути рыбьих косяков, плывущих к месту нереста, около 15 апреля натягивались огромные сети, каждая из которых задерживала до тысячи особей. Тут же в деревне, в специальной «бойне» рыбу разделывали и складывали в бочки для продажи, причем особо высоко ценилась тунцовая икра.

Профессиональные рыбаки выходили в море на ладьях и ловили рыбу широкими сетями с грузилами из свинца или устраивали у берегов каменные запруды в форме лошадиных подков (сходная метода практиковалась и в речном промысле). Рыба, неосторожно оказавшаяся в запруде во время прилива, с падением уровня воды уже не могла выбраться наружу — и далее живой добычей не запасался разве что ленивый. Кроме рыбы Средневековье отдавало должное и моллюскам, которых уже тогда умели выращивать в искусственных садках. Крупный центр по выращиванию устриц находился в Сен-Мишель-ан-л'Эрм (Вандея), где в садках одновременно выращивались от 3 до 5 тысяч особей. Известно, что начало этому промыслу было положено в XI столетии, а рядом с садками неизменно располагались кухонные помещения, где свежевыловленных устриц вскрывали и тут же укладывали их в бочонки, которые затем доверху наполнялись рассолом или уксусом и в таком виде отправлялись на рынок, к примеру в Тур, где шла бойкая торговля моллюсками.

С переходом на морской лов усложнялся путь выловленной рыбы к конечному покупателю: если от реки до ближайшего города ее можно было доставить без всяких сложностей, путь от морского побережья до городов, расположенных в глубине территории, занимал немало времени, так как по необходимости перевозить тюки с рыбой приходилось на лошадиной спине; причем их немалая тяжесть, а заодно и разбитые дороги растягивали путешествие на дни, а порой и на недели. В этих условиях волей-неволей следовало думать о способах консервации или максимальном сокращении времени доставки.

Преподнесение дорогой рыбы в дар. Неизвестный художник. Нравоучительная Библия (Harley 1527), fol. 46, 1-я четверть XIII века, Британская библиотека

Сезон рыбной ловли всегда приходился на холодное время года и заканчивался с началом мая. **Свежую рыбу**, конечно же, потребляло население самого морского побережья. То, что не мог пропустить через себя местный рынок, увозилось вглубь страны, причем способ доставки свежей рыбы к потребителю был достаточно остроумен и представлял собой недюжинное достижение средневековой мысли. Просчитав с точностью до нескольких часов время, когда рыба еще может оставаться свежей и пригодной для потребления, на трассе, ведущей к конечному пункту, располагались особые «станции», причем расстояние между ними строго соответствовало тому, сколько может промчаться галопом обычная лошадь, прежде чем будет вынуждена от усталости замедлить шаг. На «станциях» постоянно держали наготове свежих лошадей, не теряя ни одной минуты, на них перегружали корзины с рыбой и снова пускали вскачь до следующей остановки. Таким образом, рыба, выловленная в Атлантике, уже на следующее утро оказывалась на столах парижан.

Другой способ доставки состоял в том, что плотно уложенную в корзины рыбу посыпали сверху тонко помолотой солью и прикрывали слоем водорослей и соломы. Подобная — практически свежая рыба на языке того времени называлась «**пудреной**» (ср. фр. souspoudré).

Однако и свежая, и «пудреная» рыба зачастую стоили недешево, и беднякам приходилось довольствоваться **свежепросоленной (или как тогда говорили «белой») сельдью** (ср. фр. hareng blanc). Вначале рыбу доставляли на берег и затем засаливали, однако определенная часть улова во время долгого пути все же портилась, и потому около 1350 года голландец Вильгельм Бёкельс предложил новый способ приготовления **бочковой сельди** (ср. фр. hareng caqué), по всей видимости, для того, чтобы насытить рынок, постоянно требующий все больше и больше рыбной продукции. Суть метода состояла в том, чтобы немедленно, едва рыба оказывалась на борту корабля, ее потрошили и складывали в бочки, перемежая слои рыб слоями соли крупного помола. Следует, впрочем, оговориться, что от рыбаков, занятых непосредственно ловом, сложно было требовать пунктуального соблюдения требуемой процедуры, потому существовал и другой — куда более верный способ. Едва лишь корабль возвращался к берегу, рыбацкие жены, пересчитав улов,

вымачивали его в проточной воде и засаливали снова. Такая рыба называлась «дважды просоленной». Затем бочки плотно закрывались, и выделившийся рассол предохранял рыбу от порчи вплоть до года и более.

Однако порой не спасали никакие предосторожности, и при вынужденно долгом хранении содержимое наглухо закрытых бочек все-таки портилось; для того, чтобы предупредить возможного покупателя, что он в определенной степени рискует, статуты множества городов обязывали рыботорговца отмечать красным флажком бочки, содержащие прошлогодний улов. Но прохиндеи существовали во все времена и этот запрет легко обходили, просто смешивая в одном бочонке свежую рыбу с прошлогодней, а порой и просто — испорченной.

Кроме того, рыбу **коптили** в дыму, сжигая для того дубовые или буковые дрова. Копченая или «кислая» (ср. фр. saur) рыба могла храниться месяцами. И наконец, рыбу **сушили**, в особенности часто этой процедуре подвергалась треска. Храниться сушеная треска могла до 10–12 лет, однако по плотности она походила на дерево (голландцы так и прозвали ее «деревянной рыбой» — stokvis). Автор «Парижского домоводства» советует своей молодой жене прежде чем готовить эту «stofix» (несколько искажая голландское имя на французский лад) не менее часа разбивать ее деревянным молотком.

Соленую или копченую рыбу, для которых не требовалось спешного передвижения, везли в глубь страны оптовые торговцы-поставщики, закупавшие ее у рыбаков на специальных рыбных ярмарках, открытых во время всего сезона морской ловли. На пути перевозчиков ждали в городах, аббатствах и замках, где к их распоряжению всегда были хлеб и вино (а зачастую и полноценный обед), и комната с очагом и постелями. Впрочем, за свое гостеприимство местные сеньоры или представители городского управления не стеснялись ломить немалую цену, которую брали деньгами или частью товара. Оказавшись в пункте назначения, оптовики обязаны были по закону перепродать рыбу представителям местной торговой корпорации, а те уже выставляли ее на своих прилавках для конечного покупателя. Зачастую рыбной торговлей промышляли мясники, которые в течение длинного постного времени обречены были на вынужденную праздность. Продажей рыбы занимались их жены или свободные торговки-«рыбницы», разносившие свой товар на лотках, громогласно его при том нахваливая. Память о старинных рыбных рынках и рыбных ярмарках и сейчас хранят множество улиц в разных городах Франции, одинаково называющихся «рыбными».

Сельдь

В Средние века добыча сельди составляла одну из важнейших отраслей рыболовного дела. Свежая и соленая сельдь была основным «постным» блюдом для небогатого населения города и деревни. Как мы уже видели, «вонючая» постная селедка недобрым словом помянута в «Битве поста с мясоедом». Стоит также вспомнить вполне историческую Селедочную Битву, в которой столкнулись английский отряд под командованием Джона Фастольфа и французы, составлявшие часть орлеанского гарнизона. Фастольф пытался доставить бочки с соленой селедкой английской армии, ведшей осаду Орлеана (ничего удивительного, начинался Великий пост, и солдатам вслед за всеми прочими полагалось питаться рыбой). Французы атаковали английский отряд на марше, но из-за собственной неорганизованности были наголову разбиты. Зато рыба навсегда оставила свой след в истории. Тот же Гильом Тирель советует:

Сельдь свежая и вареная: Есть можно свежей, с мелко порубленным чесноком. Мелкую сельдь ешьте с вержюсом или же с горчицей. Также варите в воде и ешьте с острым перцем.

Плоские морские рыбы

Скат

В Средние века скатов солили или же сушили (в частности, упоминания о них присутствуют в документах монастыря Тальмонт (Вандея), но также не относили к высшей категории рыб. Власти Руана — столицы герцогства Нормандского — прямо запрещают класть скатов в одну корзину с рыбами более высокой категории (видимо, для того, чтобы избежать обмана при продаже).

Мы же приведем очередной рецепт из книги Гильома Тиреля:

Вареный скат: Варите в воде, ешьте с соусом камелиной.

Морской язык

Солея или морской язык (ср. фр. sole) видом своим напоминает камбалу. Обычно эта рыба вырастает до 70 см при весе в 3 кг. Также у него оба глаза расположены с одной стороны головы. В Средние века эту рыбу засаливали, варили в супе, готовили на пару, запекали в пироги. Как мы уже видели,

средневековые медики считали мясо морского языка столь нежным и мягким, что рекомендовали его для отпрысков аристократических семей.

Мы же приведем рецепт приготовления морского языка, взятый из «Парижского домоводства»:

Солея вареная или жареная: Вареную солею следует есть с зеленым соусом или же с маслом, приправив также горчицей. Жареную солею едят с кислым щавелевым вержюсом.

Палтус

Русское название этой рыбы прямо восходит к латинскому platus — то есть «плоский». Действительно, палтус кажется нарисованным циркулем — плоский и круглый, с головой, практически утопленной в «плечах», обоими глазами на одной стороне и коротким хвостом. Палтус способен вырасти до 1 м при весе в 20 кг.

В Средние века эту рыбу ловили во множестве и очень ценили. Приведем рецепт ее приготовления, опять же следуя рекомендациям автора «Парижского домоводства»:

Вареный палтус: Вареного палтуса следует есть с зеленым соусом.

Морская камбала

Рыба эта распространена в Атлантике, но встречается и в Средиземном море (хотя и в меньшем количестве). Камбала может вырасти до 40 см, при весе в 7 кг. Мясо камбалы — жирное, нежное — высоко ценилось в Средние века. Арно де Вилльнев (последняя четверть XIII века) называет камбалу среди любимых французами морских рыб. Центром лова, по-видимому, выступала Фландрия.

Известно также, что пикардийцы положили немало сил, чтобы получить право ловить эту рыбу, и в конечном итоге своего добились. Из Фландрии и Пикардии на повозках ее доставляли в Париж, и она достаточно быстро расходилась на Крытом рынке. Рецепты блюд из камбалы содержат и книга Тальевана и «Парижское домоводство». Приведем рекомендации последнего:

Камбала вареная и жареная: Следует варить в воде или вине, и есть с солью. Жарить, предварительно обваляв в муке, есть с зеленым соусом.

Камбала-ерш

Лиманда, или камбала-ерш, несколько меньше обычной камбалы и по форме тела напоминает скорее овал. Живет она как в Средиземном море, так и в Атлантике.

Само слово «лиманда» галльского происхождения, что позволяет предположить, что рыбу эту знали и ценили уже с античных времен. Для Средневековья известно, что вылов лиманды происходил на Атлантическом побережье, откуда рыба, еще свежей, поступала в Париж.

Блюда из лиманды — супы, жаркое и т. д. — служили украшением аристократических и купеческих столов, как в обычные, так и в постные дни. В частности, их равно рекомендуют и Тальеван, и анонимный автор «Парижского домоводства». Приведем рецепт последнего:

Лиманда жареная или вареная: Жарить лиманду следует, обваляв в муке. Едят ее с зеленым соусом. Также можно отварить в воде.

Камбала-ромб

Камбала-ромб, как уже следует из ее названия, имеет ромбовидное тело, несколько менее плотное, чем у сходного с ней палтуса. По-французски камбала-ромб называется «бородатой рыбой» (barbue), так как плавник, начинающийся прямо под глазами, действительно смахивает на бахрому или бороду. Эта рыба способна вырасти до 30–50 см, впрочем, отдельные особи достигают 1 м в длину при весе в 3 кг. Мясо ромба рыхлое, белое и достаточно нежное.

Современные французы едят ромба не слишком охотно, предпочитая близкого ему палтуса, однако их предки были на этот счет иного мнения, хотя следует оговориться, что рыбу эту путали с палтусом (на которого она, действительно, очень похожа), и потому не всегда с точностью можно понять, о какой из разновидностей идет речь в документах, содержащих пространные похвалы нежному вкусу «бородатой» рыбы.

Мы же приведем рецепт ее приготовления по Тальевану.

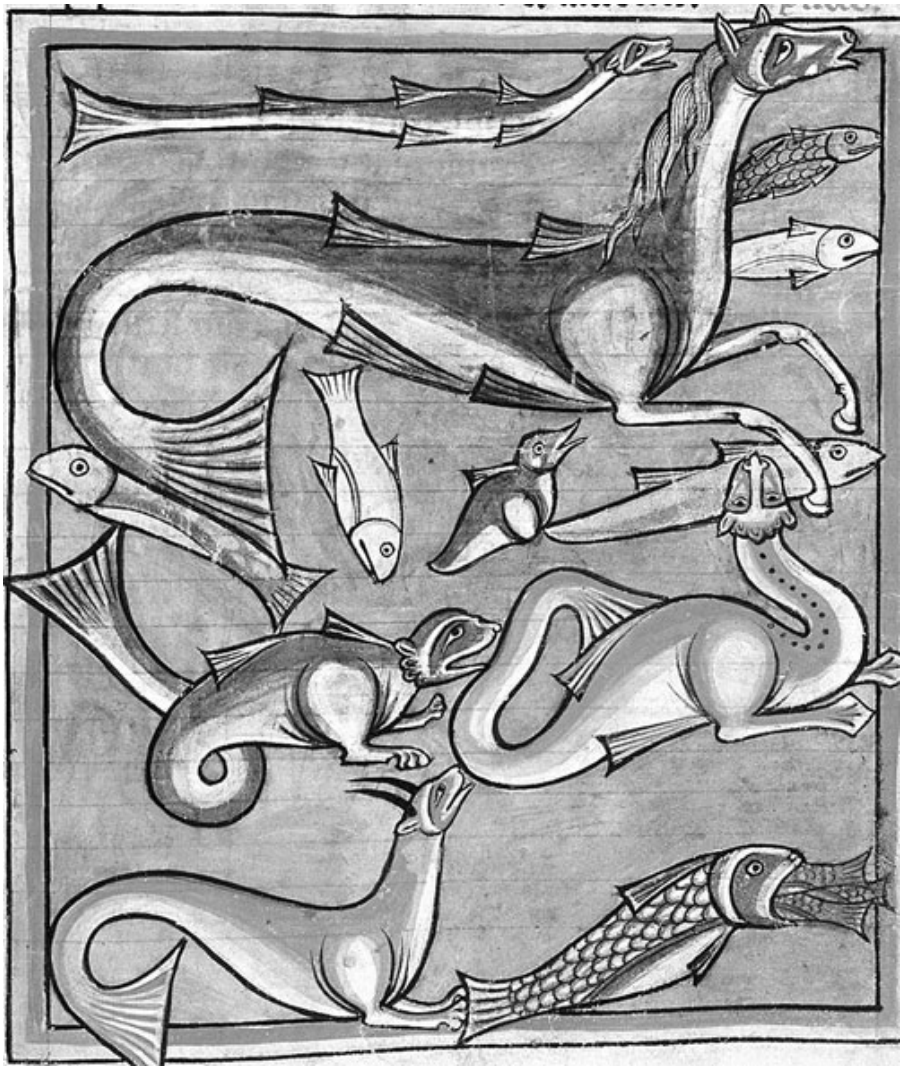
Ромб вареный или заливной: Варите в воде, ешьте с зеленым соусом, можно также сделать заливное.

Золотистый спар, или дорада

Дорада живет как в Средиземном море, так и в заливе Ла-Манш, сравнительно легко переносит перепады солености, но не любит слишком низких температур.

В Средние века дорада была, по-видимому, пищей, ценимой прежде всего горожанами, так как «Книга о снеди» не содержит упоминания о ней, зато рецепт из дорады есть в «Парижском домоводстве». Приведем его здесь:

Вареная дорада: Вареную дораду следует есть с зеленым соусом.



Рыбы и пресмыкающиеся. Неизвестный художник. Бестиарий (Harley 4751), fol. 68, 2-я четверть XIII в., Британская библиотека

Анчоусы

Мелкая рыбка, напоминающая знакомые всем с детства шпроты или кильку. Анчоус распространен по всей европейской акватории Атлантического океана и Средиземного моря. Анчоусы не любят опускаться глубоко и держатся скорее у берегов, заходя время от времени в устья крупных рек — эстуария Жиронды и Луары, или живут в соленых озерах по берегам Средиземного моря. Другая разновидность той же рыбы зимой обитает в глубинах Средиземного моря, весной приближаясь к берегу.

В Средние века анчоусов ловили в Средиземном море, это была скорее рыба Южной Франции, не столь, по-видимому, распространенная на севере. Однако именно с анчоусами исследователи современности склонны отождествлять ables de mer из книги Тальевана. Приведем соответствующий рецепт:

Анчоусы жареные: Пожарив на вертеле, ешьте с горчицей.

Осетр

Средневековая путаница понятий не оставила в стороне и рыбу: если у Тальевана осетр относится к «плоским» рыбам, анонимный автор «Парижского домоводства» полагает его «круглым». Хотя на самом деле эта рыба напоминает по форме треугольник.

Осетр встречается как в Атлантике, так и в Средиземном море. Самцы достигают половой зрелости в возрасте 7 лет, вырастая за это время до 1,10 м, самки — в возрасте от 8 до 14 лет, вырастая до 1,2 а порой и до 1,8 метра.

В Средние века в большинстве европейских стран осетр считался неотъемлемой собственностью короля или же владельца территории, на которой был выловлен, специальными указами рыбаков обязывали всех осетров сдавать королевскому или сеньориальному управителю. Территорию, богатую осетрами владельцы уступали или продавали друг другу также посредством особых договоров. В Тарасконе на Роне в 1063 году два судна были специально отделены для того, чтобы заниматься выловом осетров. В Англии в 1339 году осетр считался столь ценным, что одна бочка соленых осетров шла по цене сотни лососей или 12 бочек соленой сельди. Мы же приведем здесь рецепт приготовления осетра в том виде, в каком он подавался на королевский стол. Итак, снова советует Гильом Тирель:

Вареный осетр: Варите в воде, ешьте с уксусом и петрушкой.

Круглые морские рыбы

Катран

Катран, колючая акула, или, как ее именовали в Средние века «морская собака», выглядит, пожалуй, не слишком красиво. Эта небольшая акула населяет акваторию Средиземного моря и Северной Атлантики, предпочитая холодную воду с температурой не выше 11 °C. Размер катрана обычно не превышает двух метров при весе в 25 кг.

Касательно Средних веков нам известно, что катрана подавали на стол короля и столы высших сановников. Мы же приведем очередной рецепт королевского повара Гильома Тиреля.

Вареный катран: Варите в воде, ешьте с чесночной камелиной.

Кефаль

Эта небольшая рыбка предпочитает прибрежные воды и встречается повсеместно, как в Атлантике, так и в Средиземном море. Ее максимальный рост — 60 см при весе в 2 кг. Рыбка эта стойко выдерживает перепады солености, но не любит холода, и зимой предпочитает отыскивать для себя достаточно теплую воду. Порой кефаль заплывает в устья рек, но чаще держится в морской воде.

В Средние века нежное мясо кефали было излюбленной начинкой для пирогов, описания разных способов их приготовления оставили, среди прочего, Платин и Тальеван. Забавно, что арабы также, как видно краем уха, узнав о существовании «рыбы по имени мул» (фр. mulet имеет два значения — мул и кефаль), красочно описали в своей «Космологии» рыбу-мула, «способную жить равно в воде и на суше и ревет как осел, будучи напуганной или в случае ежели попадет в какую беду».

Вареная кефаль («Парижское домоводство»): Кефаль варят в воде и подают охлажденной, плавающей в бульоне, посыпанную петрушкой. Едят ее с вержюсом или же апельсиновым соком.

Треска

Как ни удивительно, столь хорошо знакомую нам сейчас

треску не знали ни греки, ни римляне — возможно, потому, что рыба эта живет в Атлантике.

В Средние века эту рыбу высоко ценили, потребление ее мало чем уступало потреблению сельди — в самом деле, треска хорошо хранится, ее легко перевозить и есть можно как свежей, так и соленой, сушеной или копченой. Кроме того, что немаловажно, по цене треска была доступна всем слоям населения города и деревни. Известно, что основными поставщиками трески во времена Средневековья были голландцы (знаменитая stokvis), англичане, португальцы и баски — в их странах соль можно было закупать в большом количестве и по дешевой цене. Неведомый автор «Парижского домоводства» советует:

Вареная треска: Вареную треску едят с горчицей или соусом жанс.

Тунец

Тунец имеет температуру тела на несколько градусов выше, чем окружающая вода, и мясо его, красноватое и крепкое, сходно по виду и по вкусу с говядиной. Рыба эта способна прожить до 15 лет, вырастая при этом до 3 м в длину, при весе в 350 кг и более. Тунцы предпочитают ходить большими косяками, встречаются повсеместно в Атлантике и в Средиземном море, предпочитают не опускаться глубоко и выбирают места, где вода не слишком холодна.

В Средние века тунца ловили в Гасконском заливе, причем ценились обе его разновидности, которые там водятся. Также, как сказано было ранее, в продажу шла соленая тунцовая икра.

Вареный тунец («Парижское домоводство»): Вареного тунца следует есть с перцем.

Макрель

Макрель, или, как ее порой называют, «скумбрию» в Средние века ловили в Бретани и Нормандии, правители которых специально добывали для себя права на вылов этой рыбы. Макрель солили, для чего в выпотрошенную рыбу засыпали соль грубого помола и дополнительно перемежали в бочке слои рыбы слоями соли, коптили, и наконец, доставляли свежей — возможно, в бочках с водой; на парижских рынках в мирное время макрель присутствовала очень часто и была хорошо знакома жителям столицы. Приведем соответствующие рецепты

«Парижского домоводства».

Макрель жареная или соленая: Жареную макрель следует есть с соусом камелиной. Соленую нужно сварить в вине, и есть с луком-шалотом.

Атлантический лосось

Эта сильная, тяжелая рыба во времена Осени Средневековья считалась «королевской» — и немудрено, копченый лосось и сейчас стоит немало. Лосось предпочитает жить в открытом море, впрочем, держась поблизости к отмелям. Вырасти он способен до полутора метров при весе в 20 кг и более. В Средние века торговля лососем процветала, копченую лососину подавали на стол принцам и высшим прелатам. Лосося ловили неводом, подстерегая его на реках, — рыбаки, отлично знавшие повадки своей добычи, старались всегда приурочить лов к тому времени, когда рыба, отметав икру, возвращается в море. Мы же приведем очередной рецепт из «Парижского домоводства».

Вареный лосось: Лосося можно варить в воде или вине. Есть его следует с желтым перцем или соусом камелиной.

Барабуля

Барабуля или султанка не вырастает больше 40 см. В Средние века мясо этой рыбы считалось нежным, подходящим даже для детского желудка, так что врачи охотно рекомендовали эту рыбу отпрыскам аристократических семейств. И снова дадим слово королевскому повару Гильому Тирелю:

Жареная султанка: Султанку следует жарить на решетке и подавать с соусом камелиной.

Мерлуза

Эта невзрачная рыба с белым горьковатым мясом, как то ни удивительно, нашла себе место в рационе зажиточных слоев города и деревни. Рыба эта способна вырасти до 1 метра при максимальном весе в 10 кг, встречается и в Атлантике, и в Средиземноморье.

Во Франции основными центрами ловли мерлузы были Байонна и Бретань, где рыбу затем солили или же сушили, развешивая на сетях под ветром и солнцем, а затем отправляли

на рынки для оптовых покупателей.

Жареная мерлуза («Парижское домоводство»): Мерлузу следует жарить в масле, и есть с горчицей или соусом жанс.

Пикша

Пикша принадлежит к сельдевым, ее нежирное мясо, хотя и не считается деликатесным, все же любимо французами — как средневековыми, так и нынешними. Пикша — придонная рыба, характерная как для Атлантического океана, так и для Средиземноморья. Вырастая до 1 метра в длину, она может набрать вес до 10 кг.

В Средние века рыбу эту во множестве ловили фламандские и пикардийские рыбаки; в самом деле, как и прочие сельдевые, пикша вкусна и сухой, и соленой, и способна в подобном состоянии храниться довольно долго. К высшему разряду рыб пикша явно не относилась, но пользовалась доброй славой. По крайней мере, анонимный автор «Парижского домоводства» также не обошел ее вниманием:

Жареная пикша: Пикшу следует жарить на вертеле и есть с соусом жанс.

Морской угорь

Конгер, или морской угорь, впрочем, как и речной, похож на длинную черную змею. Вырасти в длину он способен до 2 с половиной метров, набрав до 20 (у редких особей до 50) кг живого веса. Угорь держится вблизи берегов, что делает его сравнительно легкой рыбацкой добычей.

Судя по всему, средиземноморские народы очень рано познакомились с конгером. Римляне ценили его мясо не слишком высоко, зато в Средние века на атлантическом побережье Франции конгера ловили в больших количествах. Выловленных рыб солили или же сушили на солнце, после чего они поступали в полное распоряжение байонских торговцев, имевших специальную привилегию на куплю и продажу конгеров, и судя по всему, торговля эта процветала. За морским угрем приезжали даже из Страны Басков. Мы же познакомимся с очередным рецептом от автора «Парижского домоводства»:

Вареный конгер: Конгера следует варить в воде и есть с зеленым соусом.

Прочие обитатели морей

Бискайский кит

Бискайский, или, как его порой называют, северный гладкий кит, живет в холодных водах Атлантики, хотя известны случаи, когда особи этого вида заплывали даже в западноафриканские воды. Это огромное черное животное способно вырасти до 16 м при максимальном весе в 80 тонн.

Во времена Средневековья китов звали «морскими свиньями». Добыть такую «свинью» было настоящим праздником для всех близлежащих деревень. Особой удачей было, конечно, если морской гигант сам выбрасывался на берег и оставалось лишь с помощью топоров и ножей разделать гигантскую тушу. Но если подобное не происходило, на промысел выходили китобои. Как правило, это была флотилия из небольших лодок, экипаж которых не превышал пяти человек. Шкипер держится на почтительном расстоянии от места основной охоты, направляя подчиненных.

В первую очередь следовало возбудить любопытство огромного зверя и заставить его приблизиться — этого добивались, ударяя в тимпаны. Подплывшего кита забрасывали гарпунами с привязанными к ним веревками, и дальше начиналось самое сложное — игра в кошки-мышки с раненым зверем. Верткие лодчонки бросались врассыпную и старались измотать кита, терявшего все больше крови в попытках догнать обидчиков. В конечном итоге, когда огромное тело переставало подавать признаки жизни, его отбуксовывали к берегу и вытаскивали на песок.

Китовый жир несъедобен, однако его можно было использовать для изготовления мыла и сальных свечей — из одного зверя натапливалось до 5 тонн. Жесткое китовое мясо называли «постным жиром» — то есть жиром, который разрешено потреблять во время поста. Одной китовой туши, дававшей до 20 тонн, хватало, чтобы целая деревня могла не думать о пропитании в течение всего Великого поста. Пусть китовое мясо не размягчалось даже через сутки после начала варки, его можно было есть, и для бедняка это была вполне сытная и главное — дешевая еда.

Более зажиточные слои населения предпочитали соленую китятину, рецепт с ней мы найдем даже в книге королевского повара Гильома Тиреля; известно также, что Людовик Фламандский в качестве подарка не раз отсылал куски соленой

китятины зятю — Филиппу Смелому, герцогу Бургундскому. И наконец, подлинным деликатесом считался мягкий и жирный китовый язык; во времена Средневековья на рынке в Мэне существовал целый ряд, где шла торговля разрубленными на части китовыми языками. Их принято было есть жаренными на вертеле или на решетке, с гороховым гарниром.

Вареная китятина («Парижское домоводство»): Китятину следует варить в воде и есть со специями.

Дельфин

Этого красивого и жизнерадостного обитателя морей авторы научно-популярных работ по биологии склонны порой называть нашим «братом по разуму». Однако в Средние века весь пиетет по отношению к дельфину (которого, кстати, с трудом отличали от внешне схожей с ним морской свиньи) был отставлен. Дельфин считался «жирной рыбой», на которую в Средиземном море велась интенсивная охота, мясо подавалось на стол, как и мясо морской свиньи, жир можно было использовать для освещения и для изготовления мыла. Однако, исчезнув как религиозный символ, дельфин прочно утвердился в геральдической системе Средних веков, став третьей ведущей гербовой фигурой наравне с львом и орлом. Лазурный дельфин часто изображался на золотом фоне — что должно было символизировать его главенство над прочими обитателями моря. Известно, что в 1140 году граф Вьенский Гиг IV приказал официально именовать себя «дофином вьенским», в 1258 году дельфин уже прочно занял место на гербе его потомка Гига VII. Позднее, когда графство Вьенское окончательно перейдет в собственность французской короны, титул «дофина» (то есть «дельфина») закрепится за наследником престола.

Морская свинья

Морских свиней часто путают с дельфинами, тем более что эти виды действительно родственны, оба относятся к семейству зубатых китов. Однако у морской свиньи «клюв» короче и зубы редкие и небольшие. Темно-серая с белым брюшком морская свинья, в отличие от дельфина, достаточно застенчива и не любит людей, и потому о них известно несколько меньше, чем о собственно дельфинах.

В Средние века морские свиньи были объектом интенсивной охоты. По всей вероятности, их мясо ценилось достаточно высоко,

так как морскими свиньями зачастую делались приношения монастырям. Право на забой морских свиней и право распоряжаться мясом тех из них, что прибоем были выброшены на берег, было объектом оживленного торга между королем или герцогом и его вассалами — монастырями или местными сеньорами.

Известны случаи, когда монастырским крепостным или сеньориальным рыбакам вменялось в обязанность предоставлять своему хозяину в качестве десятины голову и (или) правый плавник выловленной морской свиньи, присваивая себе остальное. Порой сеньор требовал лишь объявления о поимке, заключавшейся в том, что рыбак должен был, подойдя к воротам замка, ударить в них молотком и высоко поднять хвост выловленной морской свиньи.

Известна также монастырская десятина, состоявшая из определенной части убитого животного — в частности, того или иного количества языков выловленных морских свиней. Эта «жирная рыба» оставила след даже в книге королевского повара Гильома Тиреля. Приведем соответствующий рецепт:

Вареная морская свинья: Варите в воде, ешьте со специями.

Лангусты

Лангуст по виду похож на рака или омара, по непонятному капризу природы лишенного клешней, зато имеющего 5 пар ножек и крепкий панцирь. Все тело и длинные усы-антенны лангуста покрыты внушительными шипами, что, впрочем, не спасает его от рыбаков и подводных охотников.

В Средние века лангустов ловили, по всей видимости, в Средиземноморье. Мы не найдем рецептов их приготовления в аристократических книгах мэтра Шикара и Тальевана, однако автор «Парижского домоводства», попутно объяснив своей молодой жене, что «лангусты — это крупные раки», советует:

Вареные лангусты: Их следует варить в воде, и есть с уксусом.

Каракатицы

Каракатица, как ни удивительно на первый взгляд, является достаточно близким родственником устриц и мидий. Ее мягкое тело способно вырасти до 40 см в длину, и еще столько же добавляют ей длинные щупальца. Это отличный пловец, которого природа снабдила острым зрением и прекрасной реакцией. Кроме

того, каракатица очень умна, из всего морского населения она уступает интеллектом только дельфину.

В случае опасности она выпускает из особого мешка коричнево-черную жидкость (сепию), которая, распространяясь в воде, временно слепит и дезориентирует любого хищника, позволяя хитроумному животному благополучно ускользнуть.

Каракатица, как сказали бы в старину, представляет из себя «зверя весьма полезного». Из коричнево-черной сепии приготовляли прекрасного качества чернила, внутренняя раковина (ее иногда по-дилетантски зовут «костью каракатицы») использовалась как одно из составляющих для лекарства, которым лечили глазные болезни, и наконец, мясо как раньше, так и сейчас высоко ценилось гурманами. В Средние века ее засаливали в бочках, жарили, а также, как ни удивительно нам может показаться, варили в меду. Мы же приведем очередной рецепт «Парижского домоводства».

Жареная каракатица: Ее следует обвалять в муке, поджарить на растительном масле и есть с соусом жанс.

Устрицы

Устрицы известны человеку еще с доисторических времен, о чем свидетельствуют т. н. «кухонные кучи», в прибрежных областях особенно богатые расколотыми раковинами.

В Средние века для небогатых жителей побережья возможность собрать устрицы во время отлива была отличным способом пополнить свой скудный рацион. Однако — снобизм неистребим во все времена — внутри страны устрицы воспринимались уже как дорогое и престижное блюдо. Лов начинался с сентябрьским похолоданием, и по зимнему пути огромные бочки устриц, переложенных слоями снега и колотого льда, отправлялись на рынки, и уже несколько дней спустя свежие, все еще остро пахнущие морем моллюски оказывались в конечном пункте назначения, где перед продажей их вынимали из раковин и укладывали в корзины, перемежая ряды моллюсков слоями соломы. Предположительно, именно из Средневековых времен идет присловье, что устриц едят в месяцы, содержащие в своем названии букву «р». Ничего удивительного — именно на это время приходится прохладная, а то и морозная погода.

Слуги, несущие рыбу в лоханях. Неизвестный художник, ок. 1465–1475 гг. Констанцский собор, ÖNB 3044, fol. 123 v, НБ Австрии

Рагу из устриц (советует королевский повар Гильом Тирель): Хорошо вымочите устриц в воде, поджарьте на растительном масле, затем возьмите поджаренный хлеб, вымочите его в

гороховом пюре или же в воде со сладким вином, пропустите через сито, затем возьмите толику имбиря, корицы, гвоздики, вымочите пряности в уксусе, поджарьте на растительном масле лук, затем всё вместе доведите до кипения, дабы получившееся блюдо было достаточно клейким, солоноватым, желтоватого цвета.

Мидии

Мидии, как и устрицы, знакомы человеку с незапамятных времен. Средневековые французы также высоко ценили мидии и прекрасно умели в них разбираться. Автор «Парижского домоводства» советует своей молодой супруге, что «мидии особенно хороши в марте. Мидии из Кайё — розовые и округлые по краю, нормандские мидии черные». Известно, что мидий варили в супе и фрикасе, запекали в пончики и пироги. Ценились также атлантические соленые мидии — известно, что их в огромных бочонках, до 860 кг весом по зимней дороге отправляли в Париж.

Мы же приведем очередной рецепт из книги королевского повара Гильома Тиреля:

Вареные мидии: Варите в воде, ешьте с уксусом.

Торговцы соленой рыбой. Неизвестный художник, XV в. Ибн Бутлан. Tacuinum sanitatis, Latin 9333, fol. 86, НБ Франции, Париж

Морские гребешки

В отличие от прочих двустворчатых моллюсков, морские гребешки умеют довольно быстро плавать, хлопая по воде створками раковины. Этот моллюск очень красив — он напоминает полураскрытый веер, с расходящимися от центра «лучами»; тот же острый центральный угол обрамляют собой два небольших квадратных «ушка».

В Средние века из всего многообразия атлантических гребешков особенно выделялся один — особенно крупный (до

15 см при весе в 115 г), получивший у французов имя «раковины Св. Иакова» (лат. Pecten Jacobeus). Свое имя этот вид гребешков получил за то, что паломники, направлявшиеся в одно из самых почитаемых святилищ — Сантьяго-де-Компостела, — обязательно прикрепляли к своей одежде морской гребешок, настоящий или искусственный, из металла. Кроме того, широкую раковину было удобно использовать в пути как переносную тарелку для еды и сбора милостыни. После возвращения из паломничества бедняки имели обыкновение выставлять ее на всеобщее обозрение — на порог дома, а богачи — прятать от чужих глаз в буфет или сундук.

В среднефранцузском языке для наименования морского гребешка закрепилось слово hanon, вероятно, нормандского происхождения. Гребешков на рынке придирчиво выбирали: если внутренняя полость была ярко-алой, моллюск почитался свежим и пригодным для еды, бледной — значит, прохиндей-торговец пытался сбыть залежалый товар. Мы же приведем рецепт приготовления морских гребешков из «Парижского домоводства»:

Жареные морские гребешки: Их следует вначале отварить, затем пожарить в растительном масле, добавив к тому мелко нарезанный лук, и есть затем с зеленым чесночным соусом.

Глава 5
Молоко и молочные продукты

Молоко

Молоко было окружено суеверным поклонением с древнейших времен существования человечества. В африканском мифе Вселенная целиком родилась из капли молока. В Земле, обещанной Богом своему народу, даже реки текут медом и молоком.

Столь трепетное отношение кочевых народов к молоку и его производ-ным было вполне понятно и объяснимо: для кочевого племени молоко, масло, сыр — основы его существования, одна из немногих возможностей получать каждодневную пищу, не убивая животное.

Не меньшим пиететом окружалось женское молоко. Повторяя давным-давно стершуюся метафору «впитать с молоком матери», мы уже не помним, что за ней стояло прочно укоренившееся воззрение, будто младенец именно таким образом усваивает физические и моральные свойства той, что выкормила его грудью. Вера в то, что ребенок станет живым подобием той, чью грудь сосал в первые месяцы жизни, прочно удерживала свои позиции вплоть до начала современной научной эры. И римляне, и средневековые аристократы придирчиво относились к выбору кормилицы, полагая, что раз совершенная ошибка уже не сможет быть исправлена.

Молоко Богородицы также стало неотъемлемым атрибутом как множества богословских трактатов, так и чисто народных, сказочных представлений. Пытаясь превратить Марию в отвлеченный символ, Мать всемирной Церкви, католические богословы желали видеть в ее молоке небесный нектар, питающий веру, однако для простого народа подобные умствования интереса не представляли. Зато одна за другой рождались легенды — например, как случайно капнувшее на землю молоко Марии оживило увядшие розы, которые из алых превратились в молочно-белые. Или вот весьма популярная в Средние века история о глупом аббате. Бедняга изнывал от желания надеть на себя кардинальскую шапку, но для этого следовало основательно изучить богословие, а наука никак не лезла в тупую от рождения голову. Отчаявшись, монах взмолился о помощи, и милосердная Богородица, явившись в его келью, словно младенцу, дала ему грудь. Монах сделал несколько

глотков, чудесным образом поумнел, с блеском прошел все испытания и занял вожделенную кафедру.

Но реальное молоко имеет очень неприятное свойство быстро портиться — по этой и нескольким другим причинам население, которое начинает вести оседлый образ жизни, постепенно переходит на растительную пищу, а в качестве напитков выбирает для себя куда более привлекательные пиво, вино, сидр или хмельной мед. Таким образом, между кочевниками, чьей пищей неизменно являются молоко и мясо, и более цивилизованным крестьянским населением, предпочитающим хлеб и вино, возникает характерная разделительная черта, непримиримая враждебность. А поскольку кочевники никогда не брезговали пополнить запасы посредством грабежа, появился и ярлык «молоко — напиток варваров»[60].

Для Аристотеля не представляло сомнения, что постоянное потребление молока придает инфантильность и слабость. Молоко, в соответствии с его учением, есть женская кровь, «сварившаяся» под влиянием телесного жара. Чему же тут удивляться — потребитель женской крови в том или ином виде сам становится женщиной. Масла в огонь добавляли греческие, а позднее римские врачи. Для Гиппократа и Галена молоко представлялось потенциально опасным продуктом, но у этого мнения как раз были вполне конкретные основания. В жарком климате Италии и Греции молоко действительно быстро портилось и могло при малейшей неосторожности привести к тяжелому отравлению. Однако римские пастухи отдавали должное молоку, сдабривая его петрушкой и кресс-салатом.

В Средние века, с характерным для них пиететом к древности, отношение к молоку было столь же отрицательным. Жители высокогорных районов и земель, прилегавших к Северной Атлантике, где холодный климат позволял молоку не портиться гораздо дольше обычного, а виноград не мог плодоносить по той же причине, сохранили традиционную приверженность к молоку, но именно эта приверженность превратила их в постоянную мишень для насмешек. Для средневекового аристократа или горожанина слова «*пьющий молоко*» воспринимались исключительно как синонимы понятий «*тупица, невежда и неотесанная деревенщина*». Средневековые врачи также относились к молоку настороженно, а порой и прямо враждебно. Утверждалось, что молоко портит зубы, кое-кто уверял, что избыточное его потребление способствует возникновению проказы. Потребление молока разрешалось только маленьким детям (с природой не поспоришь!), но категорически запрещалось подросткам и тем более взрослым мужчинам и женщинам.

Дойка и взбивание масла. Неизвестный художник. Часослов Богородицы, начало XVI в. Dutuit b 37, f. 8, Малый Дворец, Париж

Впрочем, из этого правила существовало одно любопытное исключение. Молоко, по мнению тех же средневековых последователей Галена и Гиппократа (с ними полностью соглашались такие средневековые светила медицины, как Авиценна и Разес), могло использоваться как общеукрепляющее средство для немощных стариков. В самом деле, если старость характеризуется сухостью и холодом, распространяющимися по всему телу, горячее и влажное молоко потенциально способно вернуть утраченное. Клин клином вышибают! Для пущего эффекта старику предписывалось высасывать молоко непосредственно из женской груди. Впрочем, подобное лечение требовало определенных предосторожностей. Так, пить молоко можно было исключительно натощак — в противном случае, смешавшись с содержимым желудка, оно (по мнению тех же средневековых медиков) способно было вызвать нешуточное отравление.

Стоит уточнить: презрение и недоверие к молоку для средневекового аристократа, духовного лица или зажиточного горожанина вовсе не значило полный от него отказ. Вопрос был в том, чтобы не употреблять молоко *сырым*, в первозданном, так сказать, виде. Зато как одна из составляющих, молоко было просто незаменимо для изготовления таких блюд, как бланманже или заимствованная у арабов маммония.

Доение коровы или козы было чаще всего женской прерогативой. Если верить сохранившимся изображениям, животных доили прямо на выпасе, под невысоким навесом от дождя или прямо в коровнике. В любом случае, крестьянка устраивалась прямо на земле, стоя на коленях или поджав под себя ноги — скамеечек для доярок Средневековье не знало. Для дойки использовалось деревянное ведро, глиняный горшок или наконец, лохань из плотно пригнанных дощечек, скрепленных горизонтальными железными обручами. Порой для удобства доильная лохань снабжалась одним или двумя ушками, сквозь которые продевалась веревка. Сразу после окончания дойки теплое молоко переливалось в пузатый приземистый кувшин с узким горлышком и круглой боковой рукояткой. Процеживание молока в Средневековье, по всей видимости, также было неизвестно. И наконец, полные кувшины можно было оставить в кладовой или погрузить на телегу, для того чтобы немедленно отправиться с ними в ближайший город.

В средневековом Париже молочный рынок располагался в Ла-Пьеро-Ле (фр. La-Pierre-au-Lait, дословно имя это переводится как «Молочный камень»). Именно сюда стекались окрестные крестьяне, ведрами, кувшинами и прочими способами доставляя свою продукцию. Как видно, желание объегорить клиента было неистребимо во все времена, поэтому автор «Парижского домоводства» специально предостерегает свою молодую супругу: «*Берите исключительно свежее коровье молоко и заявите торговке, что не возьмете такового, что было загодя разбавлено водой, ибо для них зачастую свойственно увеличивать сказанным образом количество молока, но будучи разбавленным водой, свежее молоко быстро испортится*».

Развивая ту же тему, он советует супруге немедленно вскипятить купленное молоко («*ни в коем случае его не размешивая, или же оно немедля испортится*»), после чего молоко следовало перелить в чисто вымытый сосуд — глиняный, деревянный, оловянный, но ни в коем случае не медный и не бронзовый, и оставить в таком виде, не пытаясь перемешивать или переливать содержимое куда-либо еще. Если все вышеперечисленные предосторожности будут соблюдены,

объясняет автор, молоко удастся сохранить в течение полутора-двух дней. Заметим в скобках, что увеличить время хранения удалось только в XIX веке.

Творог

Во тьме времен навсегда исчезло имя некоей наблюдательной личности, догадавшейся добавить к молоку комковатое белое вещество, присутствующее в сычуге новорожденных телят и прочих жвачных. Но кто бы это ни был и какими бы причинами он ни руководствовался, открытие реннина — животного фермента, способного створаживать молочные белки, — предоставило невиданные возможности для производства и долговременного хранения молочных продуктов. «Сырный» способ получения творога состоял в том, чтобы разогреть молоко до 20–25 ˚С, после чего добавить реннин и выждать несколько часов, чтобы химическая реакция прошла до конца и мягкие куски творога опустились на дно посуды. В этом случае конечный продукт напоминал густой суп — в толще молочной сыворотки плавали мягкие творожные хлопья. Дальнейшая обработка превращала эту массу в крепкий или наоборот — мягкий и нежный сыр. «Горячий» способ был куда проще — к разогретому до температуры кипения молоку следовало добавить немного кислого молока или простокваши, запустив таким образом процесс молочнокислого брожения.

На средневековых изображениях мы видим весь процесс получения творога — женщину, перемешивающую молоко в большом котле, висящем над огнем, дуршлаг для извлечения творожной массы, цилиндрическую форму со множеством дырочек, чтобы жидкость при нажатии могла свободно стечь, и наконец — готовую продукцию, которую уже пробуют члены семьи. По всей видимости, во Франции существовало множество региональных способов производства и потребления творога, но сведения о них крайне отрывочны и неполны. Творог (фр. fromage frais или fromage blanc, то есть «свежий» или «белый» сыр) в большинстве случаев оставался крестьянской пищей, практически не попадавшей в поле зрения власть предержащих, и потому для того или иного региона дату начала производства восстановить бывает затруднительно.

Известно, что для изготовления творога использовалось зачастую обезжиренное (снятое) молоко — побочный продукт, остававшийся от изготовления сливочного масла или сыра. Творог подобного типа считался продуктом самого низкого качества и продавался буквально за гроши, так что позволить себе

миску творога мог даже нищий, просящий милостыню на парижских улицах, не говоря уже о более или менее зажиточном крестьянине. В Эльзасе, на крайнем востоке страны, подобного типа творог именовался «пищей для бедных» (ср. фр. viande des pauvres[61]). Его местное имя было «**матóн**» (maton), изготовлялся он на основе молока с добавлением простокваши. В зимнее время это была полужидкая масса, которую в зажиточных крестьянских домах ели равно и хозяева, и наемные работники. Летом «матон» превращался в сухой творог, те, кто мог себе это позволить, сдабривали его сливками. На основе «матона» развилось и особого вида творожное блюдо — **бибельскéс** (bibelskaes). Для него использовалось молоко, оставшееся от приготовления местной разновидности сыра — т. н. «мюнстера».

Бибельскес представлял собой смесь из творога, который дополнительно взбивали, с жидкими сливками, с добавлением лука, чеснока, ароматных трав или даже тмина. В Новое время бибельскес стало принято есть с картофелем. Изготовляли это нехитрое блюдо следующим образом: к слегка подогретому молоку добавляли закваску (а порой и пару капель реннина) и на один-два дня помещали в цедилку — глиняный сосуд с дырочками, для оттока сыворотки. Если процесс желали ускорить, бибельскес можно было изготовить при помощи чистого реннина. Интересно, что крестьянский «матон» — обезжиренный творог — нашел себе применение и в господских домах, превратившись в начинку традиционных для этих мест круглых пончиков.

Для западной Франции — от Бретани до Шаранты — известна своя разновидность, т. н. **кальебóтт** (фр. caillebotte). Это мог быть сухой, рассыпчатый, или наоборот, мягкий и нежный творог, изготовлявшийся на основе обезжиренного молока, подвергнутого действию реннина (порой к нему добавлялась также кисломолочная закваска). Кальеботт ели со сливками, с вареньем, местным ликером или молодым коньяком, превращая таким образом и в ординарное блюдо, и в десерт.

На крайнем юге страны, в Пиренеях, местный крестьянский творог изготовлялся из снятого овечьего молока и носил баскское имя **гастанбéрра** (баск. gastanberra). Существовала также близкая ему разновидность, которую варили из цельного молока, ее обозначали латинизированным именем «**мáмия**» (mamia). Известны и разновидности подсоленного творога; в департаменте Вогезы (Лотарингия) творог с тмином и травами был почтиежедневной летней пищей крестьянина или небогатого жителя города, хотя время зарождения подобной традиции с точностью установить невозможно; в Бургундии творог, с силой отжатый от сыворотки, затем смешивали с чесноком и травами

и т. д.

На склонах Юрских гор, во французской Савойе и франкоговорящей части Швейцарии в ходу была собственная разновидность творога: т. н. **серра́** или **сера́к** (ср. фр. sérra ou sérac), название которого этимологически восходит к латинскому «serum» — сыворотка. Этот мягкий цилиндр до 20 см в высоту, при весе в 2 кг или около того, представляет из себя сывороточный, или, как говорят французы, «ложный» (faux) сыр, изготовлявшийся из сыворотки — побочного продукта, остававшегося после изготовления местных прессованных сыров — комте и грюйера. В старину серак был обыкновенной пищей крестьянской семьи, в то время как «настоящий» (то бишь твердый) сыр изготавливался исключительно для продажи или уплаты господских пошлин. Есть серак было принято свежим или сухим, его можно было подсластить или наоборот — посыпать солью или, наконец, смешать с ароматными травами. Изготовлялся он достаточно своеобразным способом: сыворотку нагревали до 85–90 °C, после чего к ней в качестве загустителя добавляли уксус, полученный из белого вина, вполовину разведенный водой, или молочнокислую закваску, оставшуюся после варки сыра грюйер. Через 10–30 минут хлопья творога выпадали на дно посуды, их затем следовало собрать, поместить в форму и в течение следующих трех часов выдержать под 10-килограммовым грузом. В прежние времена молодой серак зачастую погружали в подсоленное белое вино и затем какое-то время выдерживали на солнце. Порой его дополнительно обсыпали древесной золой, таким образом предохраняя от мух.

В горных районах, где жизнь была достаточно тяжела и отказ от потенциально съедобного продукта воспринимался как недопустимое расточительство, для изготовления творога в дело шла даже молочная сыворотка. У тех же басков до начала XX века существовал архаичный способ приготовления творога такого типа, носившего местное имя **грейль** (greuil), для чего в сосуд с сывороткой опускали камни, предварительно раскаленные на огне.

И наконец, в стороне от прочих стояли разновидности сладкого сливочного творога, с начала своего существования известного в качестве десерта. Подобные излишества были по карману разве что зажиточной части крестьянства; впрочем, сливочному творогу отдавали должное и в господских домах, где его принято было подавать на стол вместе со свежей или сушеной ягодой, вишнями или тутом. Самой известной разновидностью сливочного творога был, пожалуй, **жоншé** (фр. jonchée), изготовлявшийся в Вандее, Пуату и Шаранте. Популярность этой

разновидности творога была таковой, что в конце Средневековой эры его стали закупать для себя итальянцы. Для его изготовления жирное овечье или козье молоко традиционно створаживалось посредством добавления сока дикого артишока или цветов чертополоха. Затем творожную массу отцеживали на особой подстилке или подобии крошечного гамака, сделанного из плотно связанных между собой пучков тростника. По окончании процесса молодой творог следовало хранить в сосуде с чистой водой. Подобная процедура делала жонше особенно нежным, мягким, но вместе с тем совершенно безвкусным. Посему его сдабривали жирными сливками, медом или сахаром, сиропами, вареньем, молодым коньяком, ликером, или наконец, ягодами. В некоторых местах традиция предписывала посыпать творожную горку рубленым чесноком, пореем или петрушкой.

Однако особенно оригинальный способ улучшить вкус пресного творога жонше был распространен в округе Ньор, где к нему принято было добавлять один или несколько мелко нарубленных листиков лавровишни. Эта кулинарная хитрость считается одной из древнейших, по словам старожилов, лавровишня придавала творогу ни с чем не сравнимый горьковато-сладкий миндальный привкус. Однако подобная практика была далеко не безобидной. Дело в том, что листья лавровишни содержат в небольшой концентрации синильную кислоту — сильнейший яд, способный привести к почти что мгновенной смерти. Посему, как в случае с ядовитой японской рыбой фугу, жизнь гурмана оказывалась буквальным образом в руках поварихи, случайный промах или глупость исправить было уже невозможно. Посему уже в XX веке после того, как внимание местной администрации привлекли несколько несчастных случаев такого рода, использование лавровишни для изготовления жонше было официально запрещено; в нынешнее время желающие полакомиться приобретают у местных аптекарей специально для того изготовленный лавровишневый соус.

Изготовление творога. Неизвестный художник. Ибн Бутлан. Tacuinum Sanitatis. XV в. Latin 9333, f. 60, НБ Франции, Париж

Творог не менее охотно покупали и жители городов (в частности, Парижский Горожанин в своем Дневнике горько жалуется на то, что во время осады цены на творог прочие продукты взлетели на головокружительную высоту). В документах мы находим упоминания о творожной десятине, которую брали со своих держателей духовные и светские сеньоры — так, аббатство Корби в IX веке обязывало пастухов выплачивать десятину натурой, причем десятина эта состояла из козьего творога. Существует также средневековое фаблио, героиня которого просит избавить ее от уплаты «творожной» пошлины, мотивируя это тем, что творог сложно сохранить свежим в течение долгого времени.

Торговец кислым молоком. Неизвестный художник. Ибн Бутлан. Tacuinum Sanitatis, XV в., Latin 9333, f. 57v7, НБ Франции, Париж

Известно также, что творог был ингредиентом многих любимых в Средневековье блюд, в частности — творожных пончиков, ели его также с ягодами, в качестве десерта.

Простокваша и прочие молочные продукты

Простоквашу (фр. lait caillé) умели готовить еще галлы; римляне, привыкшие к сухому сыру, упрекали своих новых подданных в том, что те довольствуются кислым молоком. Изготовить ее можно простейшим способом — попросту оставить емкость с молоком на некоторое время в теплом помещении. Еще один способ заключается в том, чтобы добавить к свежему молоку немного простокваши или творога и немного его подогреть, чтобы химическая реакция пошла быстрее. Конечно же,

крестьянки, изготовлявшие этот продукт для своей семьи, не оставили нам прописей касательно того, какой именно способ ими применялся, но досконально известно, что простокваша была распространенным продуктом питания для бедняков, наряду с хлебом и сыром.

Не была забыта также **молочная сыворотка** (фр. petit-lait) — фламандские крестьяне готовили на ее основе молочный суп, ее же для употребления в пищу производили в Нормандии, и даже в одном из кельтских романов, «Странствия Маэль Дуина», герой попадает на сказочный остров, окруженный по всему периметру золотой стеной, на котором находится волшебный фонтан, по средам и пятницам извергающий молочную сыворотку, по воскресеньям и праздникам, посвященным памяти христианских мучеников, — цельное молоко, а в праздники апостольские, богородичные и наконец, в День Св. Иоанна Крестителя — вино или пиво.

Пахту (фр. babeurre) — жидкость, представляющую собой побочный результат процесса взбивания масла, — фламандцы пили наравне с молоком.

Своеобразный способ получения **кислого молока** изобрели для себя жители Нормандии: молоко варилось с луком и чесноком, после чего полученную кислую жидкость (séral на местном диалекте) хранили в запечатанных сосудах. Интересно, что сходный с ним способ (сливки переваривают с чесноком и травами) применяется и поныне для производства одного из видов нормандского сыра.

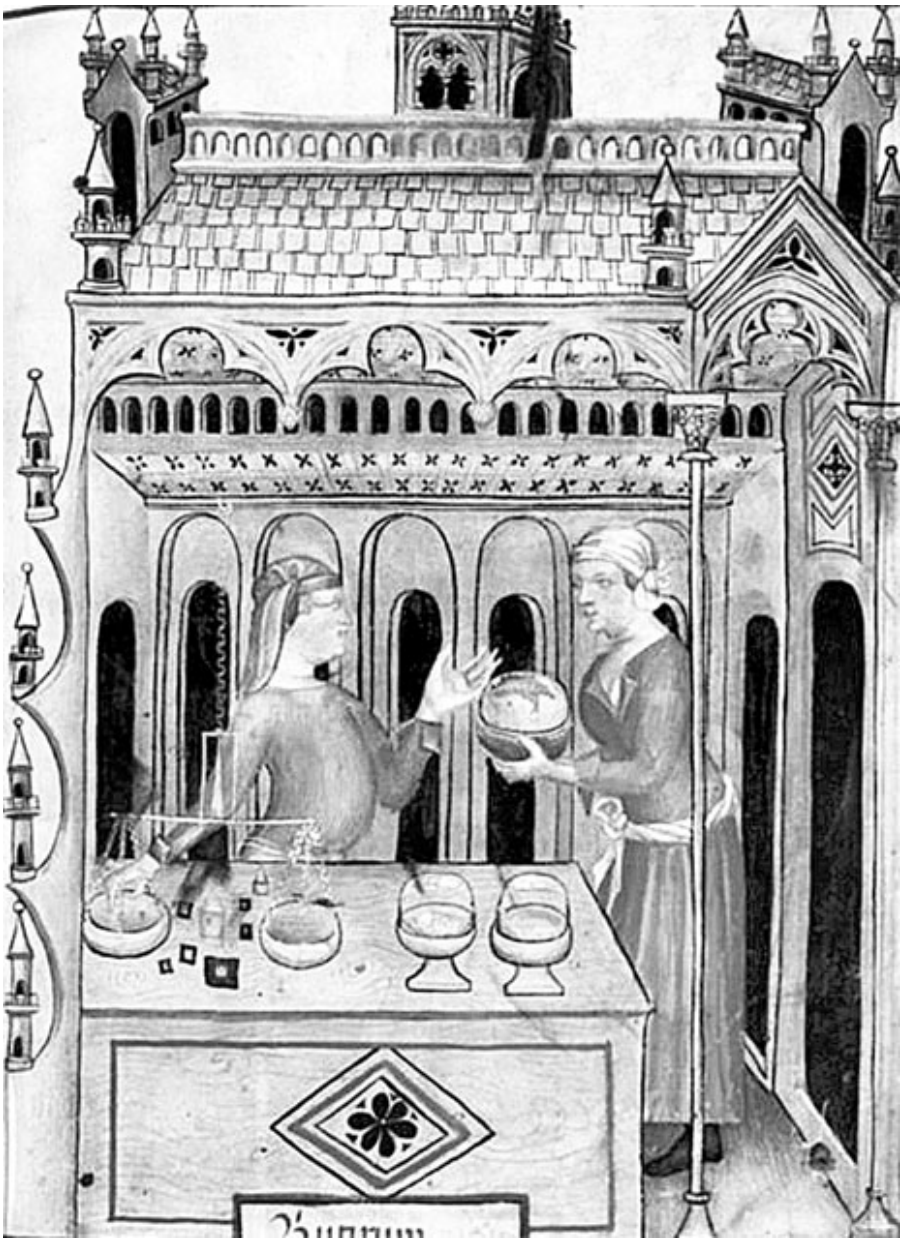
Масло

Сливочное масло

Умение взбивать из молока твердое желтоватое масло также относится к одному из древнейших навыков человечества — любое скотоводческое племя, кочующее по степи со своими стадами, обладает навыком его получения. Изготовляли его простейшим способом — на первом этапе отделяя молоко от сливок, затем взбивая сливки в специальных маслобойках, чтобы молочная сыворотка отделилась от твердых жиров. Подобная работа требует немалого труда и времени: из 10 л сливок можно получить не более 500 г масла.

В Средние века масло готовили в любом крестьянском хозяйстве, где содержались молочные коровы, бóльшая часть его использовалась семьей хозяина, меньшая уходила в продажу.

Особенно душистым и вкусным масло получалось в случае, если коровы паслись на пастбище, богатом ароматными травами. Желтое масло — как более жирное — ценилось выше сливочно-белого, потому зачастую торговцы, пытаясь придать своему товару вид дорогой и представительный, подкрашивали его настоем ромашки.



Торговец маслом. Неизвестный художник, ок. 1390–1400 гг. Ибн Бутлан. Tacuinum Sanitatis Nouvelle acquisition

latine 1673, fol. 58, НБ Франции, Париж

Нормандцы и бретонцы имели обыкновение класть готовое масло в глиняные кувшинчики с высоким, цилиндрической формы горлышком. Сверху его заливали небольшим количеством соленой воды, кувшинчик запечатывали, и в таком состоянии сохранять его можно было достаточно долгое время. Своим соленым маслом особенно славился город Ванв, расположенный к Югу от французской столицы, высоко ценилось также масло из Лиона и Блуа. Но прежде чем использовать подобный продукт, от него следовало отделить соль. Автор «Парижского домоводства» специально отводит несколько строк, чтобы со всей обстоятельностью объяснить своей молодой жене, как это следует делать. Первый способ состоял в том, чтобы поместить миску с маслом над огнем — соль выпадет в осадок на дно, и ее затем можно будет использовать для заправки супов (наш автор отличается определенной скупостью и не любит тратить денег зря). Кроме того, можно было опустить кусок масла в посуду со свеженабранной колодезной водой. В этом случае соль растворялась, и масло опять же было готово к употреблению.

Как было уже сказано выше, землей масла и молока были северные части страны — Иль-де-Франс, Нормандия, Бретань и, наконец, Фландрия. В одном из документов, относящихся к эпохе Раннего Средневековья, автор-нормандец советует кормить маслом щенков, чтобы они хорошо росли и набирали вес. Можно представить, в каком количестве и по какой дешевой цене был представлен этот продукт, если он использовался даже для такой цели[62].

Зато на юге, в стране оливок, животное масло было роскошью, доступной лишь немногим. Жиль де Бувье, более известный как «герольд Берри» по месту рождения, по результатам своего путешествия составивший любопытную «Книгу описания земли», называет фламандцев «*большими охотниками до масла*», что касается бретонцев, они по его утверждению «*изготовляют масло в изрядном количестве, и таковое масло продают за рубеж*» и «*едят равно во время поста и мясоеда, за неимением оливкового*». Жак Деспар, выдающийся врач того времени, удивляется, что северяне (в особенности голландцы и фризы) приправляют маслом даже пиво, даже вино! Об итальянском гуманисте и философе Панталеоне да Конфьенца мы достаточно подробно поговорим несколько позднее. Пока же стоит упомянуть, что он, будучи по профессии врачом, в свите своего господина, герцога Савойского объездил половину Европы, оставив подробные записки о привычках жителей каждого

региона. «*Они и сами потребляют… огромное количество [масла], и добавляют его практически в любую пищу, вплоть до рыбы, несмотря, что я неоднократно указывал им, что таковым образом поступать не полагается*», — сокрушался итальянец. Действительно, с точки зрения своего времени он был совершенно прав: холодное и влажное масло в сочетании с холодной и влажной рыбой не могло довести до добра. «*Воистину*, — соглашается в конечном итоге Панталеоне, — *они настолько привязаны к маслу, что по праву заслужили поговорку "Бретонец без масла — что грушевое дерево без груш"*».

Жители прочих регионов, в особенности насмешники-парижане, во-всю потешались над подобными пристрастиями, дело дошло до того, что около 1285 года была написана и снискала немалый успех на театральных подмостках пьеса «Бретонская привилегия», в которой папа, которому надоели бесконечные просьбы, позволяет этому народу «*пить молоко и есть масло впредь, будь то в пост иль мясоед*».

Но шутки шутками, а благодаря тому, что в течение всего Средневекового времени не было никакой ясности, можно или нельзя правоверному католику во время поста использовать молочные продукты, руанцы, усмотрев свой шанс, заявили, что растительное масло «*весьма вредно для их здоровья*», и сумели-таки добиться от Святого Престола этой уступки[63]. Другое дело, что она не досталась им даром: разрешение пришлось купить за кругленькую сумму. Об этой истории и сейчас напоминает специально выстроенная в 1485 году в память об этом событии Южная, или Масляная, Башня Руанского собора.

Сало

Как ни удивительным это может показаться нам, привыкшим к несколько иным представлениям о вкусе, основным жиром, использовавшимся во времена Средневековья для заправки блюд, было свиное (или реже — оленье) сало. Сливочное масло, по всей видимости, куда охотней применяли крестьяне или горожане, а богатые и знатные безоговорочно предпочитали на своем столе животный жир, придающий блюду резкий и достаточно своеобразный вкус. Впрочем, подобная разница довольно относительна: осенью и зимой, когда по деревням резали свиней, едва ли не любой крестьянин мог позволить себе приправить суп и кашу куском свиного сала или «бекона» — мяса с прослойкой жира.

Это предпочтение заметно уже потому, что в самом известном кулинарном сочинении этой эпохи — «Книге о снеди»

Гильома Тиреля — сливочное масло упомянуто лишь один раз (на нем жарят рыбу), 6 раз используется масло из оливок, и, наконец, 16 раз — животный жир. Известно, что сало могло использоваться как соленым (в этом случае, оно обозначается как lard) и перетопленным (saindoux).

Происхождение подобного пристрастия с точностью неизвестно, на эту тему выдвигают вполне правдоподобную гипотезу, что пристрастие это привили предкам современных французов кочевые варварские племена, не раз вторгавшиеся в эту страну во времена Раннего Средневековья, чьей пищей было по преимуществу молоко и мясо.

Постные масла

Оливковое

Вместе с хлебом и вином оливковое масло стало основой римской кухни, наследницей которой до нынешнего времени остается католическая церковь. Елей, использующийся в христианских таинствах помазания на царство и соборования умирающих в течение почти двух тысяч лет, готовится на оливковом масле.

Оливковое масло в Средние века — обязательная составляющая южной кухни. Оливковые рощи соседствовали с виноградниками, знаток сельского хозяйства, вдумчивый наблюдатель и ученый того времени Оливье де Серр не без удивления замечал, что оба растения «*испытывают друг к другу определенную симпатию*». Оливковые деревья высаживали на землях южных аббатств Желлона и Аниана (Лангедок) — согласно букве старинного права, монастырь удерживал землю за собой, но собственником деревьев считался тот, кто их посадил и ухаживал за ними. Впрочем, стоит оговориться, что на него налагалась обязанность ежегодно отправлять в монастырские кладовые одну десятую долю выжатого масла. Подобные же порядки были и в других местах — так, об уплате подати свидетельствуют счета Бург-Сен-Андреоль (1448 г.). Как и для прочих культур, масляные жомы пристраивались к водяным мельницам, сила воды, вращавшая жернова, также приводила в действие масляный пресс.

Здесь же, на юге, в XIV–XV веках действовала ярмарка, где бойко распродавалось оливковое масло, причем наравне с французами его покупали иностранцы, расплачиваясь международной валютой того времени — итальянскими

флоринами. Надо сказать, цены были высоки: так, в 1414 году бочонок обходился в целых пять золотых монет. В розничной продаже дело обстояло сходным образом, даже в месте своего производства оливковое масло обходилось дороже мяса, так что крестьяне, из тех, что победнее, вынуждены были довольствоваться постными маслами более скромного типа. Зато для аристократов Севера оливковое масло, продававшееся в столице (не говоря уже о Нормандии или Бретани) по заоблачным ценам, было одним из способов демонстрации могущества и богатства дома. Особенно снобские поваренные книги Средневековья специально оговаривают, чтобы тот или иной салат был заправлен «*добрым оливковым маслом, каковое доставляют с Майорки*».

Богачей не смущало даже то, что после долгого путешествия в глиняных сосудах или бурдюках, на спине лошадей и мулов масло приобретало резкий и несколько неприятный привкус. Ввиду того, что даже на юге оливковые рощи были небольшими и производство масла не обеспечивало удовлетворение спроса, в страну зачастую ввозилось итальянское оливковое масло.

Льняное

Некий Бернгард Таннер, богемский немец, посетивший двор царя Федора Иоанновича в составе польско-литовского посольства в 1678 году, описывая, как водится, грубость и нецивилизованность русских, горько жалуется, что во время поста они имеют обыкновение заправлять пищу льняным маслом, от одного запаха которого беднягу чуть не стошнило. Но, как говорят французы — noblesse oblige («положение обязывает»): чтобы не огорчить венценосного хозяина, он, сделав над собой усилие, сумел проглотить несколько залитых льняным маслом кусков рыбы и даже сделать вид, что подобное блюдо пришлось ему по вкусу.

Наверное, хорошо воспитанный европеец пришел бы в еще большее изумление, если бы узнал, что это самое проклинаемое им масло французы ели с не меньшим аппетитом. Хотя, несомненно, это была пища скорее деревенская, чем городская, в аристократических поваренных книгах мы не найдем ни одного рецепта с использованием такового. Темно-желтая или темно-коричневая жидкость с характерным тяжелым запахом получалась обычным способом — выжимкой семян льна под прессом. Использовали ее как основу для красок и лаков, ну а кто победней, мог заправлять им суп или кашу — за неимением

ничего лучшего.

Миндальное

Миндальное масло известно с античности, причем в те времена его употребляли скорее как дерматологическое или косметическое средство. Масло из сладкого миндаля — нежное, с мягким запахом — получали, выжимая под прессом измельченные ядра. Оно отлично подходит для изготовления сладостей, однако нестойко и сравнительно быстро портится. Нет сомнений, что миндальное масло было неотъемлемым ингредиентом арабской кухни, с которой французы имели возможность познакомиться во время Крестовых походов. Однако вопрос о том, использовалось ли миндальное масло в Средневековой Франции, до конца неясен, исследователи в этом вопросе достаточно сильно расходятся во мнениях. Мы также оставляем его открытым.

Маковое

Нежно-желтое, практически белое, текучее и легкое масло получали из семян масличного мака, росшего в изобилии во многих садах. Использовать его можно было и в пищу, и для замешивания красок, хотя художники отдавали предпочтение льняному маслу, которое застывает на воздухе куда быстрее. Маковое масло было достаточно распространено в северо-восточной части страны.

До настоящего времени дошла купчая, согласно которой некий Жан Л'Олье объявляется владельцем части речного берега, на котором будет позднее построена мельница для выдавливания масла из маковых зерен. Надо сказать, что получение этого вида масла было достаточно трудоемким, так как сборщику приходилось придирчиво осматривать растение за растением, выбирая только спелые коробочки, наполненные крошечными черными семенами, и срезая их серпом приблизительно на высоте груди. По всей вероятности, именно такого сборщика за работой мы видим в т. н. «Утрехтской псалтири». В господской среде маковое масло популярностью не пользовалось и вплоть до Нового времени оставалось пищей непритязательного простонародья. И все же торговля им шла достаточно бойко, о чем свидетельствует несколько процессов ушлых торговцев, уличенных в том, что порой они не гнушались увеличивать объем

своего товара, подмешивая к нему более дешевые растительные масла.

В качестве курьеза, пожалуй, стоит рассказать о панике, которая поднялась вокруг этого масла в конце XVII века, после того, как некто, оставшийся неизвестным, пустил слух, будто оно содержит наркотические вещества. Французская полиция передала вопрос для исследования специалистам-медикам из Парижского университета, которые после долгих обсуждений и проволочек в 1717 году наконец пришли к категорическому выводу: полная чушь.

Ореховое

Строгий средневековый пост, продолжавшийся до полугода, вычеркивал животное масло из рациона большинства французов. Тем необходимей становилось умение получать и хранить растительные масла. Для среднего жителя севера, не располагавшего достаточными средствами, чтобы обеспечить себя и семью дорогим оливковым маслом, огромным подспорьем была возможность добыть необходимое из грецких орехов, в избытке росших по всей территории Иль-де-Франс, Бургундии, Оверни, Сентонжа и т. д. Практически центральная Франция не использовала ничего другого. Ореховое масло прекрасно подходило и для освещения жилищ (в особенности бедных), и для заправки блюд.

Чтобы получить желаемое, орехи следует поместить под пресс, получив таким образом масло первого отжима (считающееся наиболее качественным). Оставшийся жмых затем смачивают водой и вновь подвергают давлению, получая более низкосортную разновидность масла. В Средние века ореховые жомы располагались возле мельниц и приводились в действие силой падающей воды. Крестьянам следовало загодя подготовить орехи, очистив их от скорлупы и мелко накрошив.

Известно также, что во многих местах ореховое масло считалось «баналитетным» — иными словами, использовать для его получения можно было исключительно господский пресс, не забыв при том выплатить соответствующий налог — деньгами или натурой. Так, сохранились документы, к примеру, сеньории Сидре (Иссерпан), согласно которым некий Клод Бержерон и вместе с ним трое держателей земли обязаны поставить господину 13 литров готового масла. Церковь в Супезе, также владелец местной земли, требовала от своих прихожан в качестве налога от 1 до 10 литров масла (по всей видимости, количество

ставилось в зависимость от достатка конкретного держателя).

Рапсовое

Рапсовое масло — густое, темно-желтое или коричневое — получали, выдавливая под прессом семена растения с тем же названием. Вкус у этого масла не слишком хороший, более того, оно способно при долгом хранении приобретать неприятный, тяжелый запах. Рапсовое масло все же получило некоторое распространение на севере. Следует, однако, сказать, что большей частью оно употреблялось для освещения (в миску с маслом опускали нитяной фитиль, и огонек на нем теплился достаточно долго), для варки мыла или выделки кож. Использовали в пищу его исключительно бедняки, не могущие позволить себе в пост ничего лучшего. Сведения об этом остались исключительно в списках продуктов для богадален или для раздачи милостыни обездоленным и нищим.

Конопляное

Каннабис, индийская конопля, известна с древности. У современного человека она ассоциируется более всего с «курением травки» и наркотическим угаром, но предки наши предпочитали опьяняться вином или пивом, на худой конец настоем галлюциногенных грибов, коноплю же использовали для других целей. Изначально — употребляя в пищу ее небольшие, но приятные на вкус семена, а позднее каннабис стал основой для производства китайской, арабской и наконец, европейской бумаги. Крепкие волокна каннабиса использовали для изготовления веревок, рыбацких сетей и парусов.

И, конечно же, для освещения или в пищу шло зеленоватое, с легким запахом ореха масло. Его получали обычным в те времена холодным способом, выжимая под прессом конопляное семя. Конопляное масло ценилось наряду с ореховым и составляло, по всей видимости, обычную пищу людей небогатых, употреблявшуюся во время поста. Известно также, что в Средние века процветала торговля конопляным маслом, которое доставляли к конечному покупателю на речных судах.

Рыжиковое

Рыжик посевной (в народе также называемый ложным льном) получил свое игривое наименование за коричнево-рыжий цвет семян. По виду это неприхотливое маленькое растение чем-то напоминает «пастушью сумку» и часто растет просто как сорняк — вдоль дорог и на освещенных солнцем прогалинах.

Тяжелое, жирное масло, выжимаемое из семян этого растения, золотисто-желтое со специфическим насыщенным запахом, могло использоваться для изготовления мягкого мыла и для освещения. Известно, что его выращивали в Нормандии, Шампани, Франш-Конте и Бургундии — ввиду того, что семена рыжика созревают достаточно быстро, им можно было заменить вымерзшие в случае особо суровой зимы посевы льна или рапса. К сожалению, в средневековых документах упоминания рыжикового масла достаточно отрывочны и редки, так что до конца неясно, употреблялось ли оно в пищу, — этот вопрос потребует дополнительных исследований. Можно сказать одно: если рыжиковое масло все же ели, речь явно идет о пище для бедняков, так как упоминания о нем напрочь отсутствуют в поваренных книгах и прочих документах, вышедших из-под пера людей, принадлежавших к более зажиточным слоям населения.

Буковое

У этого масла, получаемого из плодов букового дерева, запах очень приятный и легкий, а вкус знатоки сравнивают с прованским маслом или же маслом какао. Однако в средневековой Франции это масло было не слишком распространено — возможно, потому, что при долгом хранении в сыром погребе оно портится вплоть до того, что может вызвать нешуточное отравление. Им приправляли свои блюда и использовали для жарки мяса в основном жители восточных районов страны (Эльзаса, Лотарингии, Арденн), где буковые леса вплотную подступали к деревням. Впрочем, торговцы-прохиндеи порой употребляли его для подделки под оливковое или ореховое масло.

Сыр

Франсуа Рабле сохранил для нас выкрики уличных торговок конца Средневековой эры: «*Благородные дамы! Сыр из Оверни! Острый миланский сыр! Сыр Бри; сливочный сыр с голубыми прожилками! Сливочный творог, каковой подают вкупе с земляникой! Благородная девица! Свежее масло!..*» и т. д.

Средневековье знало множество сырных разновидностей — от огромных, многокилограммовых кругов до крошечных «клонов», которые легко было удержать на ладони. Сыры коровьи, козьи, овечьи и даже свиные, сыры круглые, цилиндрические, сыры, надетые на палочку на манер современного эскимо, сыры белые, желтые, голубые продавались на вес в колбасных лавках или на лотках уличных разносчиков. Это был дешевый и достаточно демократичный продукт, предназначавшийся в первую очередь для небогатого населения города и деревни. Советуя правильно выбрать сыр, анонимный автор «Парижского домоводства», этот строгий хозяин, в первую очередь думающий об экономии, проникается столь великой нежностью, что начинает говорить стихами. Поучая свою молодую супругу, он говорит ей, что «добрый сыр»

Не белокож, как древняя Афина,
Не проливает слез, как Магдалина,
Не пучеглаз, как Аргус, а слепой,
Под пальцами упругий и тугой.
Тяжеловесен, как кусок свинины,
А корочка крепка, будто из глины.
Итак,
Не плачет,
Не глазаст,
Не белокож,
По тяжести — с куском свинины схож.
Под пальцами он прочен как гранит,
И корочкой, как глиною, покрыт.

Со своей стороны, торговцы относились к этому продукту достаточно прохладно, резонно полагая, что из торговли сыром особой прибыли не извлечешь из-за невысокой цены, и зачастую предоставляли это занятие своим женам — лавочницам или разносчицам. Сыру потребовалось несколько тысяч лет, чтобы наконец проложить себе дорогу на аристократические столы, и только в Новое время Франция превратилась наконец в страну «вина и сыра», каковой мы знаем ее сейчас.

Сыр во Франции — от Античности до начала новой эры

Нельзя сказать, что Галлия не была знакома с сыром еще до того, как надолго превратилась в римскую провинцию. Другое дело, что сыры здесь изготовляли большей частью из коровьего

молока, и первоначально это была достаточно рыхлая, мягкая масса, вызывающая у римлян не самые добрые чувства. Но время шло, и лучшие галльские сыры все чаще и чаще оказывались на столах избалованных римских богачей.

По свидетельству Плиния: «*Сыр, что ценится в Риме выше всех прочих, где есть возможность сравнить его с продуктами всех прочих провинций и стран, производится поблизости от Нима, Лозера и в жеводенских деревнях*». Беда в том, что Плиний, по забывчивости или какой иной причине, не назвал имени знаменитого сыра, и в первой половине XX века вокруг того, какой из французских сыров заслужил пальму первенства, развернулась нешуточная баталия. Конечное заключение, принятое сейчас в исторической науке, гласит: речь идет о кантале, одном из древнейших сыров Галлии.

К началу средневековой эры мнение французских аристократов о сыре ничем не отличалось от мнения их римских предшественников: сыр — пища простонародная, слишком простая и грубая, а потому не заслуживающая места на богатом столе. Использовать сыр можно и нужно лишь как ингредиент в составе сложного блюда, и никак иначе. Рецепты сложных блюд такого типа сохранились до нашего времени.

Сырная лавка. Неизвестный художник. Фреска. Около 1495 г. Замок Иссонь. Валь д'Аоста, Италия

Врачи были настроены к сыру глубоко враждебно: непонятный и ничем не объяснимый процесс створаживания молока и получения сырной массы наводил на недобрые мысли о возможных вредных последствиях подобного превращения. Яснее всех это выразил еврейский врач X века Исаак Иудей: «*В сыре нет ничего хорошего, с какой стороны ни посмотреть. Он лишь отягчает живот и осложняет пищеварение*». Ему вторило мнение Салернской школы медицины, одного из высших авторитетов в эпоху раннего Средневековья: «*Ешь меньше сыра — будешь здоровей*».

Характерная деталь той эпохи: крестьянам, принадлежавшим монастырю святых Космы и Дамиана (Брешия), при сдаче оброка полагался завтрак — хлеб и сыр, при том что надзирателю за сбором винограда подавались на стол хлеб и мясо. Яснее некуда — сыр был пищей крестьян и городской бедноты. Действительно, в деревнях сыр любили. Франция была богата сырами уже в эпоху

раннего Средневековья, для их изготовления деревенские умельцы объединялись в особые братства, т. н. fruiteries, где fruit — обозначает не как в современном языке «фрукт», но «продукцию, производство». Сыры были огромны, они достигали порой сотен килограммов, но делились на куски и продавались всем желающим.

По всей вероятности, роль переходного звена между миром знати и первоначально презираемым аристократами продуктом сыграли монастыри. Запрет на употребление мяса в любой его форме, характерный для устава Св. Бенедикта, поощрял кулинарные поиски в других направлениях. Ушлые повара умели придавать рыбе вкус цыпленка, количество блюд из яиц перевалило за сотню, и все возмущение тогдашних ригористов ничего не могло изменить. Сыр легко вписался в эту полувегетарианскую традицию, тем более что его репутация крестьянской пищи отлично коррелировала с монашеским обетом бедности и простоты.

Около 600 года во Франции кроме коровьего появляется и козий сыр. Предположительно, искусству производства сыров этого типа научили французов «сарацинки», захваченные в плен после того, как их мужья погибли в битве при Пуатье. Характерный анекдот из жизни Карла Великого рассказывает, что однажды он остановился в пути в некоем нищем аббатстве, настоятель которого, извинившись за отсутствие на столе рыбы, подал королю сыр, «белый от сливок». Впрочем, на аппетитной с виду мякоти виднелись какие-то зеленоватые пятна, которые Карл принялся выковыривать кинжалом. Аббат со всей почтительностью указал своему монарху, что он «уничтожает самую вкусную часть». Прислушавшись к совету, король отважно впился в сыр зубами, пришел в полный восторг и приказал аббатству ежегодно доставлять два тяжеловесных ящика на его дворцовую кухню в Э-ла-Шапель. В настоящее время считается, что этим знаменитым сыром был вабр — во многом близкий рокфору, который и сейчас производится в Гран-Вабре из молока альпийских коз. Похоже, демократичный король был большим любителем сыра, о нем также рассказывают, что на пути в Италию он остановился в Бри и там, отведав местного сыра, также приказал из года в год привозить его в свою столицу. Якобы с этого времени Бри и получил прочно прикрепившееся к нему имя «короля сыров и сыра королей».

И все же сыр практически не появлялся на столах высшей аристократии. Перелом произошел буквально в последние века Средневековой эры. Изучая столь интересный феномен, итальянский исследователь Массимо Монтанари обратил

внимание на то, что к XIV–XV векам из многочисленных французских сыров, изготовлявшихся едва ли не в каждой деревне, стали выделяться особенно знаменитые, дорогие разновидности — рокфор, бри, крапонн и т. д. Кроме того, не стоит сбрасывать со счетов и сильное монастырское влияние на аристократический стол. И наконец — что особенно важно, именно в это время в средневековой университетской философии и богословии появляется новое, мощное течение: гуманизм, ставшее предшественником эры Возрождения. Вместе с интересом к народу и его образу жизни гуманизм породил повальную моду на все «простое» и «крестьянское», в частности, на самую деревенскую и непритязательную пищу — сыр. Естественно, эта средневековая игра в «народность» отстояла от реальной ситуации в крестьянском сословии столь же далеко, как «крестьянское платьице» Марии-Антуанетты, обошедшееся казне в несколько тысяч франков, от реальной крестьянской одежды. Но дело было сделано, и новомодный продукт прочно закрепился на столах знати.

В согласии с учением галенической медицины, «сухой и горячий» сыр следовало подавать в составе десерта, обязательно «с бокалом доброго вина». Отныне утверждалось, что сыр имеет свойство «закрывать живот», предотвращая тошноту от переизбытка в пище жиров. Самое забавное, что подобная традиция существует во Франции и в настоящее время, хотя ее истоки давно забыты. Бруно Лорио, а за ним и Массимо Монанари полагают, что у этого нового веяния было «средиземноморское» а точнее — итальянское происхождение.

Новая мода не была принята безоговорочно, вокруг пользы или вредности сыра вспыхнула горячая дискуссия. И вот здесь нам следует остановиться на колоритной фигуре Панталеоне да Конфьенца. Итальянец по происхождению, гуманист, философ, врач, он взял на себя сложную задачу защитить новоявленный продукт от многочисленных нападок и надо сказать, блестяще с ней справился. Его «Молочная сумма» представляет собой первое средневековое сочинение, полностью посвященное молоку, сыру и прочим продуктам, получаемым из молока. Не довольствуясь книгами, Панталеоне лично объездил добрую половину Италии и Франции, перепробовав все сыры, которые только встречал на своем пути, и записав сведения о прочих из уст поваров и просто «достойных доверия людей». Ему мы обязаны большей частью наших знаний о средневековых сырах, как сохранившихся, так и исчезнувших без следа, об их географии и способах приготовления.

Задача Панталеоне была тем сложнее, что ему пришлось в

той или иной форме опровергать мнение незыблемых авторитетов своего времени — Галена и Гиппократа. Несомненно, — соглашается он, — все медицинские светила прошлого были достаточно враждебно настроены к употреблению сыра здоровыми людьми. И в то же время, утверждает он, «я собственными глазами видел многих королей, герцогов, графов, которые использовали в пищу сыр и получали от этого лишь удовольствие!» Так надо ли огульно отвергать то, что по вкусу коронованным особам? Сыр может быть вреден для здоровья? Но ведь разновидностей этого продукта великое множество, наверняка существуют сыры, наиболее подходящие холерикам, сангвиникам, меланхоликам или флегматикам, важно лишь сделать правильный выбор. Исаак Иудей в высшей степени враждебно относился к сыру? Может быть, он просто не любил данный продукт, или так произошло, что на стол попали куски отнюдь не лучшего качества?.. Впрочем, доводы Панталеоне убедили далеко не всех, и жаркая дискуссия о пользе и вреде сыра (несмотря на то что он уже прочно завоевал себе место на столах знати) продолжалась едва ли не до Великой Французской революции.

Напоследок следует сказать несколько слов о географии средневековых сыров, которая также не была простой и однозначной. Если бросить взгляд на карту Франции, мы увидим, что лучшие сыры группируются в ее центральных районах. Север, традиционно приверженный маслу и молоку, просто не имел возможности для сыроварения — молоко, так сказать, не доживало до сырной стадии. Еще герольд Берри, исколесивший весь французский север, жаловался, что «*в Артуа невозможно сыскать хорошего сыра*». Юг с античных времен использовал в качестве жира оливковое масло и, кроме того, не имел хороших коровьих пастбищ. Оставались овцы и козы, чье молоко, хотя и очень жирное, могло дать сравнительно небольшое количество сыра. Таким образом, важнейшей областью для развития сыроварения стал центр, где было достаточно коровьих стад, и в то же время молоко и масло даже в деревнях использовались очень скупо. Посему для экспериментов в сырном деле почва была самая благоприятная.

И наконец — смеха ради стоит рассказать о том, что в средневековой Франции существовал даже свиной сыр. Для его получения доили свиноматок, но как видно, вкус и запах у конечного продукта получался не самым лучшим, так что за пределы своей небольшой области свиной сыр никогда не вышел, а вскоре и вовсе исчез со стола, так и оставшись курьезом.

Сыры средневековья

Аббе де Тамье

Во Франции бóльшая часть сыров носит имя деревни или монастыря, в котором они впервые были изготовлены. Цистерианское аббатство Богородицы Тамье (фр. **abbaye de St. Tamié**) существует и сейчас. По свидетельству Жоффруа д'Осера, первого биографа Петра Тарантесского, «*Господь одарил сказанные места пастбищами, возделанными полями и виноградниками*». Сыр Аббé де Тамьé производился, да и сейчас производится из молока альпийских коров.

Абонданс

В Средние века, как и ныне, абонданс считался элитным сыром. В 1381 году им угощался конклав, собравшийся в Авиньоне для избрания нового папы, сыр абонданс ценили и постоянно закупали для своего двора герцоги Савойские, уже в Новое время ему отдавал должное Людовик XIV.

Анжело

Забавный случай: этот сыр получил свое имя не от местности, и не от монастыря, где он производился, а от имени… золотой монеты «анжелóд'ор» — **angelot d'or** — (по стоимости равняющейся одному экю), на которой изображался архангел Михаил с мечом, попирающий демона. Предполагается, что сыр анжело получил подобное наименование потому, что им можно было расплачиваться по счетам или вносить монастырскую десятину. Уже в новое время, когда монета вышла из употребления, имя сыра трансформировалось в «ожелóд» (augelot) — по имени региона Pays d'Auge, и наконец, в современности этот сыр носит обычное географическое наименование — Пон л'Эвéк (**Pont l'Évèque** — «Епископский мост»).

Это один из немногих нормандских сыров из коровьего молока, со-зданный в цистерианском монастыре близ города Кана. О славе, которой пользовался этот сыр, можно судить уже потому, что Гильом де Лоррис в своем «Романе о Розе» (ок. 1225 г.) упоминает о «добрых столах, каковые не обходятся без

сыра анжело». Уже в XV веке, успев переименоваться в «ожело», этот сыр покоряет Париж. В это же время он становится одним из самых известных французских сыров.

Банон

Сыр бано́н (фр. **banon**) своеобразен даже по меркам Франции. Его родина — Альпы, на крайнем юго-востоке французского Прованса. Это мягкий, нежирный козий сыр (или как подобный тип именуются во Франции — томм (tomme), считается одним из старейших альпийских козьих сыров. Впервые имя «банон» появляется в судебных постановлениях, датированных 1270 г., где мимоходом также отмечается, что банон продавался на местных ярмарках.

Банон производится из цельного, непастеризованного козьего молока. Едва лишь заканчивается дойка, к нему добавляют реннин и в течение 1–2 часов подогревают до температуры 29–35 °С. Любое физическое или химическое воздействие на молоко в это время запрещается, единственное исключение — перетирание через особое сито, позволяющее получить однородную сырную массу. Отцеживание сыворотки происходит в течение следующих двух суток, причем сырный круг время от времени переворачивают. Затем сыр подсаливают и отправляют в хранилище на срок 5–10 суток, и наконец, каждый сырный круг покрывается со всех сторон мягкими листьями каштана, предварительно выдержанными в коньячном спирте с ароматом фруктов, и, чтобы обертка не соскользнула, ее перетягивают суровыми нитками из волокон, добытых из листьев тропической рафии. Именно в таком виде этот необычный сыр подается на стол, и оказавшись во французском Провансе, его обязательно стоит попробовать!

Бофор

Альпийский сыр бофо́р (фр. **beaufort**), как нетрудно догадаться, производится в деревне с тем же названием, во французской провинции Савойя. Он родственен швейцарскому грюйеру и французскому абонданс, тем более что молоко для его производства получают от тех же белоголовых коров — абонданс, или менее распространенной породы — тарин.

Начало его истории скрывается во тьме времен: одно из первых упоминаний о «*большом сыре, называемом vatusium*»,

принадлежат перу Плиния-младшего, а пишет он об этой диковинке в одном из своих отчетов римскому императору Траяну. Действительно, маленьким этот сыр не назовешь — до нынешнего времени каждый круг весит до 40 кг. Традиция не прервалась и в Средневековье, за одним лишь исключением: сыр теперь (а может быть, и с самого начала?) носил имя «vacheron» — «коровий». Местные монахи и крестьяне потратили немало сил на расчистку пастбищ, необходимых для того, чтобы пасти на них огромные стада. Сыр этот пользовался доброй славой по всей стране, и однажды эта известность сыграла с ним злую шутку: во времена Великой Французской революции Комитет Общественного Спасения распорядился конфисковать у крестьян и монахов до 10 тыс. квинталов сыра, необходимого для того, чтобы прокормить голодающий Париж. В 1865 году бофор получил уже нынешнее наименование, и древняя традиция продолжается и поныне.

Бетмаль

Бетма́ль (фр. **bethmale**), или как его еще называют, усте́ (oustet), является одним из самых известных пиренейских сыров. Как раньше, так и теперь он производится в деревне с тем же названием, находящейся на крайнем юге Франции, в бывшем графстве Сен-Жирон, что в Гаскони. У этого сыра мягкая ноздреватая текстура, мякоть светло-желтого оттенка и крепкая оранжевая корочка. Вес одного сырного круга составляет обычно 4,5 кг. Обычай требует изготовлять бетмаль осенью или зимой и есть в теплое время года — с апреля по ноябрь, когда он только вынесен наружу и обладает особенно тонким вкусом и ароматом.

Легенды утверждают, что сыр этот имеет арабское происхождение, и делать его местное население научили «мавры», захватившие этот край в IX веке. Конечно же, не обошлось без несчастной любви и пастуха, скрывшегося со своим отрядом в лесах, который жестоко отомстил своей неверной возлюбленной, а заодно ее соблазнителю — сыну местного правителя-араба. Ему удалось поднять народ на восстание, и захватчики были раз и навсегда изгнаны с этой земли. Последним воспоминанием о них остался сыр — бетмаль. Также утверждается, что ему отдавал должное король Людовик VI (Толстый), однажды проездом оказавшийся в этих местах.

Бреемон

Опустела деревня, вымерли старики — хранители традиций, и вот уже нет очередного старинного сыра. Иногда подобным погибшим сортам везет, их удается возродить уже на основе современных технологий, но бреемóн (фр. **bréhémon**), к сожалению, пропал навсегда. От него не осталось не то что рецептуры, неизвестно даже, из какого молока его изготовляли, хотя Панталеоне, с похвалой отзывавшийся о вкусе этого дорогого сыра, мимоходом замечает, что в районе его изготовления крестьяне владеют огромными овечьими стадами. Итак, это был овечий сыр?

Бреемон — городок в центре Франции, в современном департаменте Эндр-и-Луара. Дата появления этого сорта сыра неизвестна. Однако в XV веке слава бреемона гремела на всю провинцию, а может быть, и на всю страну. Головка подобного сыра по своей цене превосходила откормленного каплуна — а мы с вами помним, что это блюдо считалось изысканным и аристократическим. Огромный круг бреемона был поднесен в качестве подарка от местных жителей королеве Сицилии, когда в 1422 году она пересекала регион. Опять же, напомним, в обычае того времени было дарить коронованным особам лучшее из местной продукции. Этот сыр пробовали при дворе «буржского короля» Карла VII, когда, изгнанный из собственной столицы англичанами и примкнувшими к ним бургундцами, он готовился к тому, чтобы вновь отвоевать свое королевство. Бреемону отдавал должное его сын, Людовик XI, в бытность свою изгнанником, спасающимся от отцовского гнева.

Но бреемон ненадолго пережил время своего расцвета. О нем еще упоминается в документах эпохи Возрождения, и наконец, этот сыр исчезает без следа.

Блё-де-Жекс

«Голубым сыром» (фр. **bleu**) во Франции принято называть особую разновидность, в которую при замешивании сырной массы добавляется благородная плесень penicillum glaucum — да-да, та самая, связанная с современным производством пенициллина. В результате в сырной мякоти появляются зеленовато-голубые прожилки, а сам сыр приобретает выраженный солено-кислый вкус. Подают подобные сыры обязательно к вину, а так как предки современных французов особенно ценили именно резкие вкусовые ощущения, ничего удивительного, что эта разновидность сыра стала неотъемлемой частью французской кухни.

Торговец миндальным маслом. Неизвестный художник. Ибн Бутлан. Tacuinum Sanitatis, XV в., Latin 9333, fol. 88, НБ Франции, Париж

Bleu de Gex переводится очень просто: «голубой сыр из Жекса». По-явился этот сыр, по историческим меркам, достаточно поздно. В 1343 году, в результате несчастного случая потеряв единственного сына, убитый горем дофин (граф) вьеннский принял постриг, предварительно отписав свое владение в дар французской короне. Новая провинция получила имя Дофине и вплоть до крушения монархии стала неотъемлемой собственностью старшего сына короля, который именно с тех пор и стал носить титул дофина. Тогда же на территорию Дофине были завезены стада коров, и недавно заложенное аббатство Сен-Клод принялось разрабатывать свою, уникальную «технологию» производства сыра. Усилия монахов не пропали даром, едва лишь возникнув, блё-де-Жекс завоевал громкую славу, вплоть до того, что этот сыр особенно ценил и требовал подавать себе на стол император Священной Римской империи Карл V. Интересно, что в

первые века своего существования блё-ле-жекс назывался «серым сыром» (Fromage Gris) и лишь позднее приобрел нынешнее наименование.

Блё-де-Сассенаж

Блё-де-Сассена́ж (bleu de Sassenage) или блё-де-Верко́р-Сассенаж (фр. **bleu de Vercours-Sassenage**) родом с горного массива Веркор (провинция Дофине), который отделяют от французских Альп лишь долины рек Драк и Изер. Именно здесь, на территории тогдашнего баронства Сассенаж началось производство знаменитого сыра, уступившего пальму первенства разве что непревзойденному бри. Время начала производства «голубого сыра из Сассенажа» неизвестно — дело в том, что местные владельцы, в скором времени оценив, сколь уникальный продукт делается на их землях, особым указом обязали местных крестьян, чтобы весь произведенный сыр до последнего кусочка в качестве дани отправлялся в господские кладовые. Требовалось ждать до 1338 года, когда барон Альбер де Сассенаж счел возможным отменить постановление своих предков и позволить подданным продавать сыр на местных рынках. Почти немедленно блё-де-Сассенаж приобрел громкую славу одного из самых изысканных сыров, утверждали, что его не стыдно подать на стол самому королю.

Древний голубой сыр изготовлялся из смеси трех видов молока — овечьего, козьего и, наконец, коровьего. Ему удалось пережить все катаклизмы и беды Средних веков и начала Нового времени, об этом сыре с похвалой отзывались такие корифеи, как Оливье де Серр и Дени Дидро, особенно отмечавшие, что эта разновидность сыра «*весьма жирна и обладает весьма изысканным вкусом*». В 1886 году блё-де-Сассенаж, представленный на международный конкурс в Париже, получил на нем золотую медаль.

Бри-де-Мо

Бри! Об этом сыре можно слагать легенды или писать героические сказания. Он получил почетное наименование «короля сыров и сыра королей», и является, пожалуй, самым прославленным и просто самым известным среди всех многочисленных французских сыров, как древних, так и современных. Как несложно догадаться, сыр этот производится в

области, называемой Бри, а уточнение «бри-де-Мо» (фр. **Brie de Meaux**) — от имени современной коммуны Мо, в департаменте Сена-и-Марна, необходимо потому, что от основного «бри» давным-давно отделились дочерние разновидности, бри-де-Мелён, бри-де-Нанжи и пр.

Время появления знаменитого сыра с точностью не определено. Первые сведения о нем носят во многом легендарный характер — к ним относятся рассказы о короле Роберте Благочестивом, который якобы имел обыкновение подобными сырами одаривать нищих, или о Карле Великом, пришедшем в восхищение от вкуса раннего бри. Также неизвестно, насколько соответствует действительности история о том, что Бланка Наваррская, жена шампанского графа Тибо, поднесла головку этого сыра в дар королю Филиппу-Августу, посетившему ее в Сансе. Первым с достоверностью документированным свидетельством о существовании этой разновидности сыра является поэма Гильома де Вилльнева «Парижские торговцы» (середина XIII века), где среди прочих фигурирует разносчик, расхваливающий «*золотистый сыр из Бри*».

Парижский Горожанин, скрупулезно описывающий в своем «Дневнике» невзгоды и бедствия, сопутствовавшие последнему периоду Столетней войны, жалуется на то, что из продажи исчез сыр бри (отметка, датированная 1419 годом). В это же время Карл Орлеанский — принц и поэт — имел обыкновение подносить дамам своего двора головки сыра бри в качестве рождественского подарка. Панталеоне да Конфьенца, посетивший Париж вместе со своим господином, герцогом Савойским, подтверждает, что этот сыр был одним из самых любимых и популярных у населения столицы. По его словам, бри отлично подходил для изготовления многих блюд, так как, будучи разогретым на огне, он не тянется ниткой на манер моцареллы или других итальянских сыров, но размягчается и приобретает консистенцию масла. Стоит отметить еще одну особенность: Панталеоне обращает особое внимание, как правило, на жирные разновидности, противопоставляя таким образом свое мнение древним авторам, знавшим только сухие козьи сыры, которые, по их мнению, плохо переваривались и потому были тяжелы для желудка. Слава «сыра королей» во времена Позднего Средневековья была такова, что перешагнув границы Франции, он проник на Апеннинский полуостров. В тосканской «Кухонной книге» (Liber de coquina, ок. 1304–1314 гг.) среди прочих фигурирует рецепт блюда из гороха с яйцами, оливковым маслом и «сыром из Бри» (лат. **caseus de Bria**).

Хотя принц Конде, в ознаменование своей победы при Рокруа (1643 г.) специально распорядился, чтобы для проведения

праздничного банкета ему было доставлено достаточное количество сыра бри, к началу следующего, XVII века слава «короля сыров» уже стала блекнуть. Рабле, писавший свой знаменитый роман в середине XVI века, все еще заставляет своего Гаргантюа отправить к отцу «*кобылу, нагруженную сельдью и головками сыра бри*», но дальнейшие кулинарные труды уже не помнят о нем, новые издания итальянской «Кухонной книги» также выходят без упоминания старинного рецепта, как видно, не соответствовавшего изменившимся вкусам.

Позже бри вернул свои позиции, однако современным французским сыроделам не дает покоя вопрос: соответствует ли современный бри тому древнему «королю сыров», которым восхищались поэты и политики? Дело в том, что средневековые манускрипты все как один описывают «сыр цвета золота» (причем Панталеоне уточняет, что, будучи особенно ярким непосредственно под коркой, оттенок этот постепенно бледнел к центру головки). Кроме того, Жан Брок, специалист по истории и географии французских сыров, специально обращает внимание, что во времена Средневековья практически все сыры были твердыми и достаточно тяжелыми, а современный бри скорее напоминает по цвету и консистенции густые сливки.

Грюйер

Округ Грюйер (фр. **gruyère**) в нынешнем кантоне Фрибур несколько раз переходил из рук в руки, последовательно побывав в составе Бургундии, Империи, и наконец современной Швейцарии. Очередная легенда относит рождение «жирного сыра» (в будущем получившего имя грюйе́р) к римскому времени. Именно этот сыр якобы послужил причиной смерти римского императора Антонина Пия в 161 году н. э. Утверждают, что сыр этот оказался настолько вкусен, что император слишком уж переусердствовал за столом и потому скончался от несварения желудка.

Во времена Раннего Средневековья обитатели горных сел должны были поставлять в графские кладовые определенное количество головок сыра в качестве оброка. В 1080 г. Вильгельм (или Гильом), первый граф де Грюйер, вассал савойского герцога, вместе со своим племянником Ульрихом основали здесь монастырь клюнийского устава, в дальнейшем получивший имя приорства ружмонского. Монахи также включились в производство сыра, хартия, датированная 1115 годом, обязывает их снабжать местных крестьян необходимым для того

инвентарем, как то ситами, сырными формами и котлами.

В 1132 году граф Рудольф де Грюйер и его сын особым на то приказом позволили местному населению свободно продавать «жирный сыр» на местных рынках. Известно, что слава грюйера в это время была такова, что он во многом предназначался для экспорта: крепкие желтые круги вывозились на рынки Веве и Женевы (в Швейцарии), откуда отправлялись затем в Париж и Лион. О том, насколько важно (и, по всей видимости, доходно) было для местных сеньоров сырное производство, говорит тот факт, что граф Пьер III де Грюйер счел необходимым упомянуть о нем в своем завещании (1328 г.). Имя грюйер «жирный сыр» получил лишь в 1665 году, и по настоящее время пользуется популярностью и славой как в самой Швейцарии, так и в соседней Франции.

Грюйер традиционно производится летом, с июня по сентябрь. Это твердый, светло-желтый сыр с желтовато-коричневой корочкой и небольшими «глазками».

Горгондзола

Сыр горгондзо́ла, или, как говорят в Италии, «зеленый» сыр, родился не во Франции, а в Священной Римской империи, в городке с тем же именем, расположенном в долине реки По, неподалеку от Милана. В интересующее нас время там останавливались на отдых пастухи вместе со своими стадами, осенью спускавшиеся с альпийских пастбищ в долины. Утверждают (хотя я очень сомневаюсь, что эта легенда соответствует истине), будто полное наименование этого сыра (ит. **stracchino di Gorgonzola, strabocchino verde**) происходит от слова «stracco», что на ломбардском диалекте обозначает «усталый», ибо молоко бралось от коров, уставших от спуска по горным тропам.

Время появления горгондзолы с точностью неизвестно. По одной из местных легенд, оно обязано случаю: некий жадноватый трактирщик, вместо того, чтобы выбросить кусок сыра, покрытый плесенью, попросту мошеннически подсунул его клиентам. Результат оказался неожиданным: выпивохи пришли в восторг, так как резкий и соленый вкус отлично гармонировал с вином. Другой вариант той же легенды утверждает, будто некий столь же скупой сыродел случайно оставил форму с молодым сыром на ночь и, найдя ее покрывшейся плесенью, также решил, что добру нечего пропадать. Но, так или иначе, сыр возник, и благополучно существует до сих пор.

Сыр горгондзола пользовался заслуженной популярностью и славой у местных аристократов, с древности он был обязательным ингредиентом множества пиршественных блюд, его подавали в 1158 году на празднестве, которое Фридрих Барбаросса устроил в ознаменование своей победы над миланцами. Этот же сыр стал призом в военном соперничестве между семействамиТориани и Висконти — и те и другие стремились наложить руку на центры его производства; в 1278 году победа оказалась на сторонеТориани, однако три года спустя Висконти сумели взять реванш. Напомним, что Валентина Висконти в XV веке стала женой Людовика Орлеанского, брата несчастного короля Карла VI, и сыр горгондзола, вместе с модой на все итальянское, немедля распространился во владениях французского короля.

Ирати

Ирати, точнее, оссо́-ирати (фр. **ossau iraty**) — маленький мягкий сыр из овечьего молока — производится на крайнем юге Франции, в Стране Басков. По современным археологическим данным, первые следы производства сыров в этом районе относятся к Новому Каменному веку[64], так что местную сырную традицию можно смело считать одной из старейших в Европе, если не во всем мире. О пиренейских пастухах упоминает Плиний Младший, по его словам, именно они поставили обувь для воинов Ганнибала, готовившихся начать вторжение в Италию. Сыр оссо-ирати как таковой появляется около 3 тысяч лет назад.

В Средние века производство овечьих сыров было для местного населения основным источником дохода. Известно, что сыром выплачивали господские пошлины, он же служил средством для обмена и продажи. В XIV–XV веках о нем упоминает множество документов — закладных, купчих и т. д.

Ирати — это мягкие круглые сыры, весом от 2 до 7 кг, с оранжево-желтой или серовато-желтой корочкой, плотной мякотью без дырочек и нежным молочным ароматом с чуть заметным оттенком ореха.

Канталь

В том, что начало производства сыра канта́ль (фр. **cantal**) относится к седой древности, ни у кого нет ни малейших сомнений. В современной науке считается общепризнанным, что

знаменитая цитата Плиния о сыре «*что ценится в Риме выше всех прочих*» относится именно к канталю (в качестве менее вероятной возможности выдвигают гипотезу, что речь идет о схожем с ним сыре салер). Григорий Турский в одном из своих сочинений упоминает о том, что «*с незапамятных времен у крестьян, живущих в сказанном месте* (то есть в современном департаменте Канталь, Овернь — прим. переводчика)*, вошло в обычай приносить в жертву озеру Сент-Андеол, округ Обрак] одежду и отрезы ткани, каковые идут на мужскую одежду, а порой и шкуры животных. Однако же большинство из них бросает в воду сыры*». К сожалению, Григорий не указывает названия сыра, но опять же, с высокой вероятностью предполагается, что речь идет именно о кантале.

Вкус канталя не изменился со времен Плиния Старшего, и уже потому его стоит попробовать во время путешествия по Франции.

Крапонн

Еще один образчик навсегда погибших элитных сыров. От сыра крапо́нн (фр. **le craponne**), изготовлявшегося, как нетрудно догадаться, в местечке Крапонн-сюр-Арзон (нынешний департамент Верхняя Луара), не осталось ни прописи, не малейшего следа, неизвестно даже, коровье, козье или овечье молоко использовалось для его производства.

1343 год. Шаленсон[65], сеньор Ардеша, в качестве подарка преподносит двенадцать головок сыра крапонн канцлеру Франции, проезжающему через его владения по дороге в Ле-Пюи. Едва появившись из небытия, сыр этот завоевывает популярность с подлинно ошеломляющей быстротой, в 1387 году о нем уже упоминают счета епископства Велейского. В 1421 году тот же сыр, в счетах замка Мюроль (в горном массиве Мон-Дор), отмечается в качестве особого деликатеса. В 1420 году, «по приказу и во славу своего господина», один из величайших поваров Средневековья, мэтр Шикар, садится писать свою книгу «О кулинарном искусстве», в которой особое место занимает сыр крапонн. Шикар — страшно сказать — ставит его выше самого бри-де-Мо и предлагает использовать только для изготовления самых дорогих и престижных блюд — примером может служить фаршированная баранья лопатка или каплун, обложенный со всех сторон миногами, дорогие рыбы, или наконец, пармские пироги, эдакий шедевр кулинарного искусства, требовавшие в качестве начинки ни много ни мало — 49 кг сыра.

Последние упоминания о нем относятся к XVI веку, после чего когда-то знаменитый элитный сыр был окончательно забыт. Что осталось от него? Пожалуй, только глава, специально посвященная ему в книге Панталеоне:

> *Ибо сыры из Крапонна заметно схожи с сырами из Бресса, равно по вкусу своему, как по форме и виду, и посему представляется уместным сейчас повести о них речь. Они круглы, и при том несколько вытянуты*[66]*, отличаются малым весом, равным двум ливрам, или чуть более того, и весьма приятны на вкус. Над огнем они размягчаются, как то характерно для шаломона из Бресса, о каковом его свойстве рассказано было в предыдущей главе. Ввиду того, что я не нахожу между этими двумя сырами особой разницы, думаю, стоит удовлетвориться тем, что сказано было в главе, предшествующей этой, однако высокое качество сыра крапонн не позволяет обойти его молчанием.*

Из текста Панталеоне можно понять, что сыр крапонн был достаточно жирным и тяжелым, и обладал значительной вязкостью. Его принято было есть в зимнее время. Куски этого сыра «*принято держать над огнем, положенными в специально для того предназначенную железную посуду, когда же они перейдут в жидкое состояние, поверх таковых кладут слегка подрумяненные на огне хлебные корки, и блюдо это воистину приятно на вкус*».

Торговец оливковым маслом. Неизвестный художник. Ибн Бутлан. Tacuinum Sanitatis, XV в., Latin 9333, fol. 58, НБ Франции, Париж

Клон

Стоит задаться вопросом: почему среди погибших сыров, как

правило, называются именно элитные, высоко ценившиеся знатью разновидности, в то время как непритязательный канталь, ирати и подобные им демократические сыры, за редким исключением не распространявшиеся во времена Средневековья дальше своего региона, благополучно пережили тысячелетия и судя по всему, будут существовать и далее? Несомненно, определенную роль сыграло изменение вкусов и прихотей знати в последний век Средневековья. Среди прочего, жирные сыры вышли из моды, и, возможно, клон, как и его близкий родственник — крапонн, прекратил свое существование именно по этой причине. Кроме того, можно высказать предположение, что не последнюю роль в процессе их быстрого исчезновения сыграло то, что элитные сыры были очень дороги уже в процессе изготовления. В частности, для клона (фр. le clon) (он же упоминается в документах того времени под именами клан, клейн или шаломон (clane, clayne, chalomon)) использовался баснословно дорогой шафран. Таким образом, едва лишь падал спрос на сыры в среде богатых и знатных, продавать их оказывалось некому, так как по цене своей элитный сыр был попросту недоступен человеку со средним достатком. Оставалось либо свернуть производство, либо серьезно менять формулу (как, по всей видимости, случилось с бри-де-Мо).

Однако сыру клон повезло куда больше своих собратьев. В 2000 году Жером Дюпаскье, историк на службе Архива Департамента Эн, листая некий средневековый фолиант, случайно наткнулся на рецепт изготовления сыра клон. Для восстановления забытого сыра потребовалось вручную изготовить формы и далее, методом проб и ошибок воспроизвести метод изготовления, исчезнувший 300 лет назад. И наконец 11 ноября 2005 года первые головки сыра клон были представлены на суд специалистов на гастрономической выставке Бресса.

Комте

Сыр комте́ (фр. **comté**) относится к типу скромных региональных сыров, ничем себя не проявивших в истории, однако исправно поставлявших местным крестьянам ежедневное пропитание и небольшие денежные суммы от продаж на местной ярмарке. Появлением своим этот сыр, родиной которого являются Юрские горы, обязан тому, что места эти отличаются суровым климатом, зимы здесь долгие и очень снежные и для местных жителей из года в год требовалось собрать запасы, на которые можно было протянуть до весны, не испытывая чувства голода. Посему этот «семейный» сыр отличается воистину немалыми

размерами, для его приготовления требуется не менее 500 л коровьего молока!

Конечно же, одному крестьянину (пусть даже с дружной помощью всего семейства) подобное оказывалось не под силу, и сыры делались и делаются ныне особыми профессиональными братствами, т. н. fruiteries.

Куломье

Сыр куломье́, точнее, бри-де-Куломье (фр. **bries de coulommiers**), называют порой «старшим братом камамбера». Нетрудно догадаться, что он относится все к тому же семейству бри-де-Мо и даже немного похож на него видом и вкусом. Точное время, когда началось производство сыра куломье, неизвестно, однако специалисты сходятся в том, что оно относится к Средневековой эре, и сам этот сыр — традиционно очень компактный по размеру — должен был решить проблему транспортировки на большие расстояния, которую не всегда выдерживали большие, мягкие сыры, принадлежащие к тому же семейству. Предположительно, этот сыр пользовался спросом на местных ярмарках, а в официальных документах он начинает постоянно упоминаться в XVII–XVIII вв. и переживает свой звездный час в 1878 году, получив один из призов на Всемирной Парижской Выставке.

Лагиоль

Южная Франция сравнительно бедна сырами — здесь мало хороших пастбищ, и неприхотливые козы и овцы, способные щипать даже сухую и жесткую, выжженную солнцем траву, издавна предпочитались коровам. И все-таки именно здесь появился сыр лагио́ль, смело могущий по своей древности конкурировать с канталем и рокфором.

О производстве сыров в Лангедоке упоминает уже Плиний Старший, а документы V века н. э. уже со всей определенностью называют имя сыра — лагиоль. В Средние века это был монастырский сыр, производившийся в старинном аббатстве Обрак. О его основании сохранилась легенда: граф Фландрии, отправившийся на богомолье в Сантьяго-де-Компостела, в этих местах подвергся нападению разбойников и успел вымокнуть до нитки во время особенно жестокой грозы. Посему здесь же по его приказанию было основано аббатство, обязанное предоставлять

паломникам пищу и кров. Зарабатывать на повседневные нужды монахи, конечно же, решили, производя и продавая старинный сыр. В XIII веке лагиоль стал расхожей монетой, в обмен на которую можно было приобрести вино, соль и многое другое. В XVII веке обракские монахи предали гласности старинный рецепт, и традиция продолжилась уже в сельских сыроварнях.

Ливаро

Историки расходятся между собой в том, когда было начато производство ныне считающегося элитным сыра ливаро (фр. **livarot**). Вполне вероятно, что этот сыр появился в самом конце Средневековой эры и завоевал себе признание уже в Новое время. Проблема состоит в том, что по типу своему ливаро мало отличается от близкородственных ему пон л'Эвек и рокфора, а в начале своего существования, как и многие норманские сыры, он носил наименование «анжело» (angelot), что только способствовало дальнейшей путанице. Свое современное имя сыр ливаро получил, как несложно догадаться, по месту своего производства — местечку Ливаро, по соседству с Лизьё (Нижняя Нормандия).

Марой

Крупное и богатое аббатство Марой, основанное неподалеку от одноименной деревни, в нынешнем департаменте Па-де-Кале, в VII веке начало производить сыр, носивший изначально имя «кракиньо́н». В 960 году н. э. по личной просьбе Ангеррана, епископа Камбрейского, в технологию производства сыра были внесены определенные изменения — в частности, увеличивалось время его созревания. Изменения эти самым положительным образом сказались на его вкусе, и обновленный продукт с того времени получил новое имя — маро́й или маро́ль (фр. **maroilles/ marolle**), под которым известен вплоть до настоящего времени. Крепостным, приписанным к аббатству, было вменено в обязанность производить тот же сыр и вносить его в монастырскую казну в качестве церковной десятины.

Мюнстер

«Мюнстер» (фр. **munster**) по-немецки значит «монастырь».

Ничего удивительного — на восточной границе Франции всегда ощущалось сильное влияние имперского языка и культуры. Точное время появления сыра мюнстер (или мюнстер-жеро́м) неизвестно, однако не подлежит сомнению, что его изготовляли в средневековом аббатстве Сен-Грегуар, расположенном в долине Фехт, к югу от горного массива Возге. Считается, что одно из сел, возникшее рядом с аббатством, получило от него имя Мюнстер, и далее, это же имя по наследству перешло на изготовлявшийся монахами сыр.

Закрытие монастыря и изгнание местных сеньоров во времена Великой Французской революции поставили сыр мюнстер на грань исчезновения. Однако ему удалось выжить, перейдя под опеку местных крестьянских умельцев, которые продолжили его изготовление в небольших объединениях сыроваров.

Невшатель

Сыр невшате́ль (фр. **neufchatel**) имеет форму сердечка. Во времена Столетней войны эти сердечки крестьянские девушки из Нормандии вручали своим возлюбленным, клянясь таким образом в вечной любви, и этими возлюбленными порой становились (позор! позор!) солдаты английской оккупационной армии. Однако сыр из Нового Замка, что в Бре (как дословно переводится имя «невшатель»), много старше, чем затянувшийся спор двух королей за власть над Францией. Впервые под именем «фрометон» этот сыр упоминается в хартии Юга де Гурне (1037 год), специально посвященной сыроделию. Имя «невшатель» впервые встречается в счетах аббатства Сен-Арман (1543 год). Однако во времена Средневековья это был скромный местный сыр, практически неизвестный за пределами Нормандии. Звездный час для невшателя наступил в XIX веке, когда им заинтересовались парижские гурманы, и предприимчивые торговцы тут же наладили его доставку в столицу Франции, откуда он как-то незаметно, сам собой, распространился и на английский рынок.

Пармезан

В самом конце Средневековой эры Францию захлестнула мода на иностранные сыры — турецкие, голландские, зеландские, итальянские. Вместе с прочими на столах аристократии появился

изысканный пармский сыр «пармеза́н» (фр. **parmesan**, ит. **parmigiano**). Нам известно, что его привез с собой из своего не слишком удачного неаполитанского похода герцог Орлеанский. Однако история этого сыра на территории Империи начинается в куда более раннюю эпоху. Первые упоминания о нем относятся к XIII веку, когда технология изготовления «пармского сыра» впервые появляется в бенедиктинских и цистерианских монастырях в Эмилии-Романье, Парме, Модене и Болонье.

Сыр пармезан упоминает в своем «Декамероне» Джованни Боккаччо; веселые художники Бруно и Буффальмакко дурачат Каландрино, своего не слишком умного собрата по цеху, рассказывая о стране Берлинцоне, аналоге французской Кокани, «*где виноградные лозы подвязывают сосисками, гусь идет за копейку, да еще с гусенком в придачу; есть там гора вся из тертого пармезана, на которой живут люди и ничем другим не занимаются, как только готовят макароны и клецки, варят их в отваре из каплунов и бросают вниз; кто больше поймает, у того больше и бывает*». В самом деле, что за итальянский рай без сыра и макарон!

В Новое время пармезан во Франции не потерял своей популярности. Блюда, использующие этот сыр, стали появляться во множестве, когда его вновь ввела в моду Елизавета Пармская, невеста (позднее — жена) короля Испании Филиппа V, внука Людовика XIV. Этому сыру отдавал должное и Талейран, министр иностранных дел при дворе Наполеона I.

Пикодон

Имя сыра «пикодо́н» (фр. **picodon**), как полагают, восходит к окситанскому pichot — «маленький». Эту разновидность сыра можно считать достаточно поздней, с точностью его существование подтверждается для XIV века в нынешних департаментах Дром, Ардеш и других (регион Рона-Альпы). Два столетия спустя им угощался великий поэт Ронсар во время своего пребывания в местном замке Турон. В XVIII веке сыр пикодон станет платежным средством, с помощью которого крестьяне будут вносить арендную плату, полагающуюся землевладельцу. В 1890-х годах популярность этого сыра достигнет высшей отметки, и специально для его транспортировки будет построена железнодорожная линия Дьёлефит — Монтелимар. В настоящее время сыр пикодон пользуется, как и ранее, немалым почетом в среде гурманов.

Рокфор

Сыр рокфо́р (фр. **roquefort**), который может поспорить популярностью с самим бри-де-Мо, распространившийся вплоть до Соединенных Штатов, столь известный, что в русскоязычной версии приключений Чипа и Дейла имя этого сыра присвоили одному из персонажей, ведет свое происхождение со времен Высокого Средневековья. Как не без юмора заметил Мишель Бувье, автор книги об истории французских сыров, немало было пролито чернил, чтобы доказать, что именно к нему относилось знаменитое упоминание Плиния Старшего, о котором мы подробно рассказали в разделе, посвященном канталю. Однако даже самым ярым сторонникам сыра рокфор пришлось отступить перед фактами.

Ничего не поделаешь, первое документальное упоминание этого знаменитого сыра относится только к 1070 году. И лишь к концу Средневековой эры сыр рокфор из скромного местного изделия превратился в дорогую элитную продукцию, которая методично покорила себе вначале Монпелье, Тулузу и Марсель, а затем уже и всю Францию в целом. Карл VI особым приказом обеспечил монополию рокфорских сыроделов на производство и продажу этой марки сыра. Ту же привилегию для «*земли, где нет ни пяди виноградников и ни зерна пшеницы*» подтвердил его сын, Карл VII Победитель. Как видно, уже в те времена желающих нагреть руки, выдавая подделку за оригинал, было немало, так как в 1666 году тулузский парламент был вынужден принять специальное постановление, направленное против изготовителей фальшивого рокфора.

Знаменитый Дидро в свою очередь расточал похвалы рокфору, назвав его «королем сыров». В XIX веке множество мнений о рокфоре сохранилось в отчетах дипломатов разных стран, и этот сыр в скором времени превратился в такой же символ французской кулинарии, как, например, шампанское или всем известные лягушки.

Как возник знаменитый сыр? Конечно же, не обошлось без легенды. Некий пастух, остановившийся со своим стадом у входа в пещеру, решил расположиться внутри нее на обед, вытащил из сумки хлеб и сыр, но в этот момент его внимание привлекла прекрасная пастушка. Забыв о еде, юноша поспешил к ней. Вернувшись к тому же входу в пещеру несколькими днями позднее, он увидел, что кусок забытого сыра покрыла мраморная плесень. Храбрый (а может быть, просто голодный?) пастух все же решился попробовать новое блюдо на вкус и, как водится, пришел в полный восторг. Подозрительно похоже на историю

горгондзолы. Разве что приплюсовалась легенда о любви.

Реблошон

Современная коммуна Тон (Верхняя Савойя) издавна славилась своими тучными пастбищами, на которых местные крестьяне пасли коровьи стада. Местные феодалы — как духовные, так и светские — обладали достаточно редким в те времена правом присваивать себе часть ежедневного надоя. В результате крестьяне разработали забавную методику: вначале коров недодаивали, а когда управитель забирал господскую долю и уходил прочь, продолжали доение.

Молоко этого второго удоя получалось особенно нежным и жирным, иными словами, наиболее подходящим для изготовления небольших, но очень вкусных сыров, само имя которых **reblochon** — то есть «*полученный из второй порции молока*» — напоминает о тех древних временах.

Появление сыра реблошóн датируется XIII веком, однако вплоть до недавно закончившегося XX, это был скромный местный сыр, известный только населению савойских деревень. Ситуация резко изменилась, когда в этих местах начали открываться горнолыжные курорты, и туристы, в скором времени оценив вкусовые качества реблошона, разнесли его славу по всей Франции. Уровень этого успеха можно оценить уже по тому факту, что в 1900 году местные умельцы производили не более 40 тонн этого сыра ежегодно, в наше же время его ежегодный выпуск составляет 15 тыс. тонн.

Рокамадур

Мягкий сыр рокамадýр (фр. **rocamadour**), по-видимому, появился достаточно поздно. Первые документальные упоминания о нем относятся к последнему, XV, веку Средневековой эры. Счета местных сеньоров свидетельствуют, что белыми лепешками рокамадура платили налоги и подати.

Первоначально рокамадур назывался кабикý (окс. cabicou) или кабику де рокамадур, что на местном, окситанском наречии значит просто «малый козий сыр», и нынешнее наименование, восходящее, как нетрудно догадаться, к месту его производства — коммуне Рокамадур в департаменте Ло, — он получил уже в Новое время. Сыр этот как был, так и остался достаточно скромным местным продуктом, малоизвестным за пределами

своей области.

Сен-Марселлен

Время, когда начал производиться сыр сен-марселле́н (фр. **saint-marcellin**), удается установить только приблизительно. Документы XIII века не раз упоминают, что жители местечка того же имени являлись обладателями больших козьих стад, однако первое упоминание именно сыра сен-марселлен (точнее, «том де сен-марселлен» (фр. **tome de sain-marcellin**) относится к XV веку. «Tome», или на окситанском наречии «tuomo» — обычное для этих мест обозначение небольших и мягких сыров из козьего молока.

С точностью известно, что этим сыром угощали дофина Людовика (будущего Людовика XI) и его супругу Луизу-Шарлотту во время их визита в замок Букерон (Савойя). И, конечно же, не обошлось без легенды. Согласно ей, на дофина, охотившегося в лесах Веркора, напал медведь. От разъяренного зверя его спасли два дровосека. Успокаивая потрясенного юношу, они предложили ему глоток местного вина и кусок сыра сен-марселлен, который пришелся наследнику весьма по вкусу. Завершается вся история счастливым финалом — дофин возвел обоих спасителей в дворянское достоинство.

Известно также, что в 1730 году местные власти приняли особое постановление, касающееся размера козьих стад в этом районе. В 1870 году сыр стали доставлять на рынки по железной дороге, причем производство сен-марселлена оказалось столь доходным, что коммуна значительно обогатилась. Повышенный спрос привел к тому, что сен-марселлен стали изготовлять из коровьего молока (или смеси такового с козьим), ввиду того, что козы дают сравнительно немного молока и доятся в течение куда более короткого времени.

Сент-Мор-де-Турен

Сыр сент-мор (фр. **Sainte-Maure de Touraine**) больше всего похож на мороженое эскимо на палочке: вытянутый цилиндр-поленце, плотная коричневато-черная корочка, нежное содержимое белого цвета, и наконец, торчащая из центра соломинка. Впрочем, вкус у козьего сыра сент-мор не сладкий, а как и полагается, солоновато-кислый. Легенды рассказывают, что рецепт его был получен от захваченных в плен сарацинских

женщин, чьи мужья полегли в битве при Пуатье. Так это или нет, неизвестно, а вот в том, что сент-мор является одним из древнейших во Франции козьих сыров, сомнений нет. Многочисленные документы VIII–IX вв. подтверждают наличие сыроваренных мастерских в местечке Сент-Мор, в Турени.

Салер

За два тысячелетия, которыми отделен от нас момент его рождения, салéр (фр. **salers**) почти не изменился. Как несложно догадаться, он получил свое наименование вслед за местечком в горной Оверни (расположенном на высоте 930 м над уровнем моря), где и в древности, и сейчас производится эта разновидность сыра. Крестьяне горной Оверни, как ранее, так и теперь имеют обыкновение с началом весны выгонять свои стада на высокогорные пастбища и поселяться там же в специальных летних домиках из тесаного камня, покрытых сверху плоскими каменными же плитками. Раздобревшие на тучных пастбищах коровы дают жирное молоко, идеально подходящее для изготовления местного сыра.

Вплоть до настоящего времени принятая технология и просто местные обычаи требуют, чтобы высокогорный салер делался с 20 мая по 20 сентября включительно, и только из молока, выдоенного у коров салерской породы, которым предписано подниматься в горы вплоть до высоты 850 метров над уровнем моря, и питаться исключительно сочной травой, в изобилии растущей в этих местах.

Сен-Нектер

Как бывает порой с крестьянскими сырами, практически неизвестными в начале существования за пределами своего региона, для сен-нектéра (фр. **saint-nectaire**), производившегося в районе Мон д'Ор (Овернь), затруднительно указать точную дату начала производства. Известно лишь, что в Средневековую эпоху сыром этим выплачивали натуральные подати в пользу сеньора. Документы упоминают сыр по имени «глеó» (gléo) — от местного слова, обозначающего ржаную солому, в которую этот сыр не то заворачивали, не то время заготовки того и другого просто совпадали (источники расходятся между собой в этом вопросе). Так или иначе, «глео» были сравнительно небольшими сырами «осенне-зимнего» типа, в то время как из огромных «летних»

сыров развился родственный сен-нектеру сыр канталь, о котором речь шла выше.

Известность, а заодно и новое имя пришли к этому сыру в XVII веке, когда Анри де Сен-Нектер, маршал Франции, во время обеда, на котором присутствовал король, предложил ему попробовать сыр из своих земель. Уверяют, что сыр «глео» настолько пришелся по вкусу Людовику XIII, что тот раз за разом стал требовать себе очередную головку «сыра от мсье Сен-Нектера», так что новое название в скором времени прижилось.

Тет-де-муан

По-французски **tête-de-moine** дословно значит «голова монаха». Каких только объяснений не придумывали на тему, откуда взялось столь экзотическое наименование — начиная с идеи, будто плоская поверхность этого цилиндрического сыра напоминала по виду тонзуру, заканчивая леденящими душу историями о зверствах наполеоновских солдат, которые, якобы издеваясь над обитателями монастыря, опрокидывали им на тонзуры кипящую сырную массу. Другие объяснения того же характера предполагают, будто название восходит к счету сыров, который вел монастырский управитель — столько-то головок сыра «на голову монаха», или даже историю о том, что после закрытия монастыря местные крестьяне, продолжившие традиции сыроделия, таким образом сохранили память о его первых изготовителях.

Правда, как водится, куда проще и забавней. В начале своего существования этот сыр именовался «головой мертвеца» (tête-de-mort), и название это (видимо, уже в Средневековую эпоху) было изменено на «голову монаха» ради благозвучия.

История сыра начинается в монастыре Белёй в 1192 году. Документы того времени подтверждают, что монастырский ценз и часть податей выплачивалась натурой — головками местного сыра. Во времена Великой Французской революции аббатство было закрыто и монахи изгнаны прочь, но производство сыра уже распространилось среди местных крестьян.

Том-де-Савуа

Савойский сыр том (фр. tomme de Savoie) родственен таким разновидностям, как реблошон, абонданс и бофор, которые изготовляются в тех же местах. Считается, что само название —

«том» (на местном диалекте «toma») обозначает «высокогорный сыр». Также следует заметить, что единого рецепта у савойского тома не существует, каждое хозяйство, каждая сыроваренная мастерская изготовляют его хоть чуть-чуть, и все же по-своему.

Как то характерно для крестьянских сыров, в течение многих столетий не привлекавших к себе особого внимания, точную дату рождения сыра том установить не удается. Первые с достоверностью подлинные документы, в которых называется имя том-де-савуа́, относятся к XVI веку, но ввиду того, что в них представлен уже окончательный и явно устоявшийся способ производства, специалисты полагают, что его начало относится к более раннему времени. Здесь, на территории старинного герцогства Савойского, в горных долинах Морьен и Тарантез, сыр том издавна производили из снятого молока, оставшегося после отделения от него сливок, необходимых для производства масла. Неудивительно, что во времена Средневековья том-де-савуа не имел шансов привлечь к себе внимание власть предержащих: аристократы в первую очередь ценили жирные, мягкие сыры.

Фурм

Латинское название сыра — caseus, слово fromage, использующееся в современном французском языке, появляется около XV века. Первоначально оно произносилось как formage или formaige и прямо восходило к «форме» (фр. forme, лат. forma), в которой вызревал будущий продукт. Вначале это слово существовало как диалектное, и памятью об этом являются несколько старых французских сыров, частью названия которых является слово fourme.

Урожай черных оливок. Неизвестный художник. Ибн Бутлан. Tacuinum Sanitati, XV в., Latin 9333, fol. 13v, НБ Франции, Париж

Нас будет интересовать **fourme d'Ambert**, производившийся, конечно же, в Амбере (департамент Пюи-де-Дом, Овернь). Точное время его появления определить не удается, однако досконально известно, что имя «фурм д'Амбер» появляется уже в документах времен Раннего Средневековья. В соответствии с местными обычаями, в летнее время крестьяне обосновывались на склонах горного хребта Форез (Овернь) в хлипких хижинах, должных одновременно выполнять роль человеческого жилища, коровьего стойла и сыроварни. С мая по октябрь женщины-крестьянки вместе со своими детьми дважды в день доили скотину и передавали полные ведра сыроварам. Молока требовалось много — на одну головку фурма уходило никак не менее 20 литров! Готовые сыры без особых сложностей расходились на местных

рынках.

Шаурс

Имя этого сыра (фр. **chaource**) восходит к названию городка Шаурс в современном регионе Шампань-Арденны. По легенде, впервые его научились изготавливать монахи из аббатства Понтиньи. Какое-то время рецепт держался в секрете, но в конечном итоге, по всей видимости, не устояв перед чарами здешних крестьянок, монахи обучили их своему искусству, после чего производство этой разновидности сыра стало повсеместным.

Вплоть до XIX века шау́рс был местным, можно сказать «домашним» сыром, который изготовляли для собственных нужд, впрочем, охотно сбывая лишнюю продукцию на базаре в Труа. Первое с достоверностью задокументированное упоминание сыра шаурс относится к началу XIV века. Король Франции Карл IV Красивый (или, как его несколько презрительно называли в народе, «Карл Красавчик») посетил здешние места, где в качестве подарка ему преподнесли сыр шаурс.

Шабишу-дю-Пуату

Пуату — историческая область, бывшее графство на западе Франции. Именно здесь в VIII в. н. э. сошлись в решающей схватке ислам и христианство. Решался вопрос, кому владеть этими землями. Как известно, в битве при пуатусской столице (732 г. н. э.) — городе Пуатье — Карл Мартелл наголову разгромил сарацинское воинство. Отступив на холм Монтебернаж по соседству с городом, завоеватели задержались здесь, и прежде чем уйти, успели обучить местное население готовить мягкий козий сыр шабишу́. Так говорит легенда. Также если верить таковой, само название сыра **chabichou-du-Poitou** восходит к арабскому chabi — «коза».

Легендам можно верить или нет, но известно, что в конце XVIII века сыр шабишу в умах французов (и не только их) стал прочно ассоциироваться с пуатусской кухней и стал даже некоим символом, знаменующим кровную связь уроженцев Пуату со своей землей.

Эммменталь

В России этот знаменитый сыр известен под именем «швейцарского». Его исконное наименование — эммента́ль (фр. emmental) — идет от долины Эмме (нынешний кантон Берн, Швейцария). Здесь он родился в XII в. н. э. и отсюда же начал свое победное шествие по Европе. Однако в Средневековую эпоху в полном согласии с избитой фразой «еще ничто не предвещало», что скромному крестьянскому сыру предстоит большое будущее. Как то обычно бывает с высокогорными сырами, его производство приходилось на летние месяцы, когда местные жители гнали свои стада в Альпы, где на сочных зеленых пастбищах коровы быстро отъедались после зимы и принимались давать жирное молоко. Известно, что в начале своего существования эмменталь почти не использовался для продажи, его изготовляли в небольших количествах — для домашнего потребления и для уплаты податей местному феодалу.

Уже в ту далекую эпоху, от первоначальной, швейцарской разновидности эмменталя отделилась французская ветвь, известная в настоящее время как «савойский эмменталь» (emmental de savoie). Впрочем, и эта разновидность сыра практически не выходила за пределы своего небольшого региона, потребляясь в основном местными крестьянами.

Настоящая известность ждала савойский эмменталь в XIX веке, когда производство этой разновидности сыра впервые было поставлено на промышленную основу.

Эрв

Эрв, точнее «сыр эрв» (фр. le fromage de herve), ныне производящийся на территории Бельгии, в окрестностях Льежа. Считается, что само название «эрв», обозначающее и сыр, и место его производства (Pays d'Herve), на одном из германских языков когда-то значило просто «пастбище» или «тучная земля». Его происхождение датируется XIII веком, об известности эрва говорит уже то, что автор любимого в Средние века «Романа о Розе» счел нужным упомянуть его в своем произведении. Производство этого сыра, в Средние века еще сравнительно небольшое, резко увеличилось после того, как в середине XV века владелец этих мест — император Карл V — запретил вывозить в Нидерланды произведенное здесь зерно. Стремясь избавиться от чрезмерного количества пшеницы, которую становилось некуда девать, местные крестьяне стали превращать поля в пастбища.

Как и сыр реблошон, эрв обязан своим появлением нехитрому крестьянскому трюку: чтобы как можно меньше платить местному

феодалу, которому жители этих мест обязаны были поставлять часть выдоенного молока, коров несколько недодаивали, а когда сборщик налогов уходил прочь, опять брались за дело. Второй удой давал жирные, вкусные сливки, идеально подходившие для сыроделия. В Новое время эта разновидность сыра стала известна по всей Европе и расходилась под именами «бизё» (biseu), «сыр четырех времен года» (quatre saisons) или «ремудý» (remoudous). Под этим последним наименованием, в частности в XVIII веке этот сыр был известен в Лотарингии, Бургундии и Эльзасе.

Глава 6
Овощи

Латинское слово hortus в Средние века стало обозначать огород. Небольшая делянка, специально предназначенная для выращивания овощей и трав к столу, имелась при любом крестьянском доме, при монастыре и даже при замке или поместье знатного человека. Средневековый город сам себя обеспечивал овощами, огороды, принадлежавшие горожанам, достигали порой столь значительного размера, что в старинном Ренне ими были заняты 59 % от общей площади внутри городской черты. Парижские огороды располагались на плавнях — на языке того времени maraitz[67], на заболоченном берегу Сены, за городской стеной. Во время Столетней войны, когда войска дофина практически держали город в осаде, не давая парижанам возможности выйти из-под защиты крепостных стен, автор знаменитого Дневника, запечатлевший события этих лет, особенно сокрушался о том, что невозможно стало работать на огородах.

Средневековый hortus обычно занимал (в современных единицах измерения) до 250 м^2 в расчете на семью из четырех человек. Овощные грядки имели квадратную или прямоугольную форму, как правило, огораживались деревянными брусками или невысокими плетеными изгородями и аккуратно разделялись между собой дорожками, достаточно широкими, чтобы по ним свободно могла проехать нагруженная инвентарем или собранным урожаем огородная тачка. Земля щедро удобрялась навозом, посадки тех или иных культур сменяли друг друга в строгом порядке, чтобы земля не истощалась и урожаи оставались по-прежнему богатыми. По соседству с овощами зачастую высаживались цветы — делалось это не только ради украшения, но и в целях практического свойства: резкий запах, сопутствующий, к примеру, настурциям, успешно отпугивал паразитов.

Уход за огородом был, как правило, прерогативой хозяйки дома; в монастырях обязанность эта ложилась на плечи брата-огородника, зажиточный горожанин и уж тем более аристократ нанимали для ухода за своими немалого размера угодьями молодых мужчин; изображения наемных огородников за работой мы во множестве находим на страницах старинных рукописей.

Урожай капусты. Неизвестный художник. Ибн Бутлан. Tacuinum Sanitatis, XV в., Latin 9333, fol. 20r, НБ Франции, Париж

Как уже было сказано, овощи со средневековой точки зрения относились к низшей, плебейской категории съедобных растений. Причин тому было две: чисто практическая (в самом деле, овощи, в отличие от хлеба и мяса, не вызывают долгого чувства насыщения), и причина философского свойства — так как растения эти, приземистые и низкие, слишком далеко отстояли от Господнего престола, в то время как их корни, уходя глубоко в землю, должны были едва ли не соприкасаться с адом. Нельзя сказать, что высшие классы общества совершенно исключали овощи из своего рациона, другое дело — что ели их исключительно вареными или тушеными, чаще всего в качестве

гарнира или дополнения к основному, так сказать, мясному или рыбному блюду.

Одним из немногих исключений из этого правила было т. н. «поре́» (ср. фр. porée) — овощное рагу из тушеной капусты с корнеплодами, о котором мы несколько позднее поговорим более предметно. Овощи также могли служить заправкой для супов или начинкой для любимых в Средневековье пирогов, в то время как понятие салата для горожан и тем более аристократов было совершенно чуждо. Прерогатива питаться сырыми овощами принадлежала исключительно крестьянству и монахам, видевшим в подобной плебейской привычке одну из возможностей для воспитания в себе христианского смирения. На столы аристократии овощи, подвергнутые столь жестокому остракизму, стали постепенно возвращаться лишь во времена Возрождения.

Также стоит заметить, что средневековый огород разительно отличался от современного своим ассортиментом овощей и трав. Эпоха Великих Географических открытий среди прочего привела к тому, что в Старый Свет потоком хлынули американские по происхождению помидоры, картофель, тыквы, фасоль, во многом вытеснившие старинные европейские виды, в течение многих столетий составлявшие основу рациона всех сословий. Забытые овощи, травы и корнеплоды в наше время успели вернуться к своему дикому облику, и лишь в XX и нынешнем XXI веках энтузиасты пытаются воскресить исчезнувшие культуры и вновь обратить внимание современных людей на традиции старинного огородничества, с того времени давно и прочно забытые. Впрочем, давайте перейдем к конкретным видам.

Зелень

Как мы с вами помним, сами по себе овощи в глазах средневекового человека также не представляли собой монолитной группы. Среди них выделялась несколько более аристократичная «зелень», то есть растения, у которых съедобны соцветия, листья или стебли. Зелень составляла основу средневековых супов и гарниров к мясу и птице, посему также именовалась суповыми травами (фр. herbes de pot).

Капуста

Ярко-зеленые побеги дикой капусты с разлапистыми листьями и блекло-желтыми цветками и в настоящее время покрывают собой морское побережье Франции. Особенно часто

они встречаются на берегах Ла-Манша. Вкус молодых и нежных листьев мало отличим от вкуса привычных нам культурных сортов, однако с возрастом дикая капуста приобретает красноватый оттенок, грубую текстуру и резкую неприятную горечь.

Селекция и улучшение свойств домашней капусты, по-видимому, начинаются уже в очень древние времена. Старинное растение не имело привычного нам кочана и по форме своей напоминало скорее чертополох: высокий стебель с пышными, раскидистыми листьями. Эта форма сохранится вплоть до Нового времени, ее мы можем увидеть, в частности, на миниатюрах «Книги простейших лекарственных средств» (XV в.). Однако уже во времена Цезаря наряду с ней появляется привычная нам бело- и краснокочанная капуста.

Уже в Средние века было известно множество разновидностей капусты. В частности, брюссельская, появившаяся около XIII века, на самом деле пришла из Италии, но приобрела свое нынешнее имя, так как впервые ее стали выращивать на осушенных болотах в Бельгии, в коммуне Сен-Жиль, у внешней городской стены, со временем оказавшейся в центральной части Брюсселя. Цветная капуста появляется в конце XV века под именем «сирийской» или «кипрской» капусты. Свое нынешнее наименование она приобретет лишь в царствование Генриха IV, но вплоть до XVIII века будет оставаться блюдом изысканным и достаточно редким. Культура эта, в настоящее время считающаяся одной из самых распространенных во Франции, станет широко популярной лишь в 1830-х годах. Очень древней, по-видимому, восходящей к античным временам, является брокколи. Появившись в Италии, она вместе с многочисленными эмигрантами из этой страны распространится по всему миру. И, наконец, особого упоминания заслуживает скандинавская брюква, вероятно, по-явившаяся в результате случайного скрещивания капусты и репы.

Капуста в Средние века — основа рациона крестьянского и небогатого городского населения. Капустный суп подавали на стол хотя бы раз в день — густое варево с луком, репой, бобами, сдобренное куском мяса или сала (конечно же, тогда, когда это разрешалось церковью), согревало, насыщало и придавало сил. Капустной диеты придерживались университетские школяры из тех, кто победнее, существовавшие на стипендии, выделявшиеся благочестивыми богачами, капустным супом торговали вразнос на парижских улицах — этот обычай продержится до XIX века и найдет себе на место на страницах известного романа Золя «Чрево Парижа». Капуста была основой рациона больных и

стариков в многочисленных богадельнях; впрочем, знатное и богатое население также не отказывало себе в удовольствии угоститься капустой в качестве гарнира к мясу или рыбе, вопрос был в способе приготовления и количестве изысканных и дорогих приправ.

Судя по всему, суп из капусты является одной из древнейших составляющих европейской кухни, так как распространен буквально везде, где растет этот овощ — от Скандинавии до Италии и от Англии до славянских земель. Густой капустный суп на юге Франции был и остается национальным блюдом, столь же привычным и древним, как для русских щи или борщ. Впрочем, следует заметить, что провансальский «суп» нам скорее напомнил бы овощное рагу, которое готовится следующим способом: мелко нарубленную капусту с овощами и куском мяса или птицы тушат на медленном огне в течение многих часов. В Эльзасе, где издавна было сильное немецкое влияние, отдают должное кислой капусте с клюквой, которую принято подавать на стол к мясу или жареным колбаскам. Иудейское население имеет свой вариант этого блюда: к кислой капусте подается кусок солонины, специально для этой цели выдержанный в солевом растворе в течение нескольких недель.

Количество блюд с капустой в древних манускриптах буквально неисчерпаемо, из всего этого изобилия мы приведем простой, но достаточно аппетитный рецепт капустного рагу из «Парижского домоводства»: *С капусты снимите верхние листы, порежьте на мелкие кусочки, а жесткие части, ежели в том будет необходимость, разомните в ступке, недолгое время проварите, затем, положив в горшок с небольшим количеством мясного бульона и теплой воды, загустите сухим хлебом, размолотым в ступке. Подавайте на стол с мясным же бульоном, мясом или салом.*

Дыня

Родина дикой дыни, как и ее сородичей, — Центральная и Южная Африка, где ее и сейчас можно встретить начиная от южной границы Сахары вплоть до Трансвааля. В античной Италии дыни оставались еще дорогими экзотическими «овощами», которые мог позволить себе далеко не каждый, однако именно тогда и началась селекция дынь. Из поколения в поколение множество безвестных садовников терпеливо отбирали самые крупные и сладкие плоды, скрещивали их между собой, выводили новые разновидности, и постепенно дыня лишилась овощного

вкуса, перейдя в разряд «фруктов». Новый виток селекции начался с появлением в Средиземноморье мусульманских народов (ок. VIII в. н. э.), среди прочего интродуцировавших на своей новой родине южные, более сладкие дынные сорта. Марко Поло, посетивший в XIII веке один из центров торговли дынями — Ширбаган (современный Сапурган, в Афганистане), — рассказывал, что местные жители имеют обыкновение, разрезав дыни на длинные тонкие полосы, высушивать их на солнце, отчего мякоть приобретает особенно выраженный сладкий вкус и легко находит себе покупателя.

Из мавританской Испании культура сладких дынь постепенно распространилась на Сицилию, Италию и, наконец, Францию, где папы, нашедшие приют в гостеприимном Авиньоне, коротали свой досуг, среди прочего, с энтузиазмом отдаваясь выращиванию и улучшению новых сортов дыни. Известно, что увлечение это плохо кончилось для одного из них: Павел II, однажды за обедом объевшись дынь, умер от несварения желудка.

Надо сказать, что папские садовники особенно отличились на поприще выращивания дынь, так как благодаря их усилиям на свет появились т. н. «канталупы» — оранжевая разновидность мускусной дыни, сохранившаяся в неизменном виде вплоть до наших дней. Имя свое новый сорт получил от городка Канталупо, расположенного по соседству с папским Римом.

Средневековые методы селекции бывали и весьма экзотического свойства. Так, Альберт Великий, средневековый энциклопедист и учитель церкви, бывший по совместительству также заядлым огородником, оставил после себя весьма нетривиальный совет:

> *Дабы вырастить дыни с нежной мякотью, сладким вкусом и приятным запахом, вам понадобятся семена доброго сорта. Их же вам следует на два дня поместить в сироп, каковой будет состоять из малины, с прибавлением корицы, кардамона, двух гранов мускуса и равного количества серой амбры. Сказанный сироп не должен быть ни слишком густым, ни слишком горячим. После того, как вы поместите в него семена, позаботьтесь о том, чтобы земля была готова к посадке и удобрена изрядным слоем лошадиного навоза, а посадив семена, их не следует чрезмерно поливать, и стоит также беречь от слишком уж обильных дождей. Ежели вы в точности исполните сказанное, то выращенные вами дыни достойны будут королевского стола.*

Валафрид Страбон, один из лучших знатоков сельского

хозяйства (ок. 808–849 гг.), не находит достаточно слов, чтобы описать прохладный, нежный вкус дыни, заполняющей рот сладким соком. Несмотря на то что во Франции выращивание дынь повсеместно распространится не ранее XV века, высшие классы, по-видимому, отдавали должное привозным, в особенности итальянским и испанским разновидностям — если судить по миниатюрам того времени, имевшим скорее вытянутую, овальную форму. Ели их, по-видимому, сырыми, так как рецепт «дынного пирога» в том виде, в каком он дошел до нашего времени, был записан не ранее XVII века. И все же его стоит привести здесь: *Ежели ты желаешь изготовить пирог из римских дынь, возьми дыню, которая уже созрела, но не успела перезреть, вымой ее как следует внутри и снаружи, и мелко нарежь, затем возьми четыре унции доброго жирного сыра, две унции сахара и четверть унции корицы, и немного мускатного ореха. Испеки пирог с таковой начинкой и перед подачей на стол, посыпь его сахаром и толикой мускатного ореха.*

Тыква-горлянка

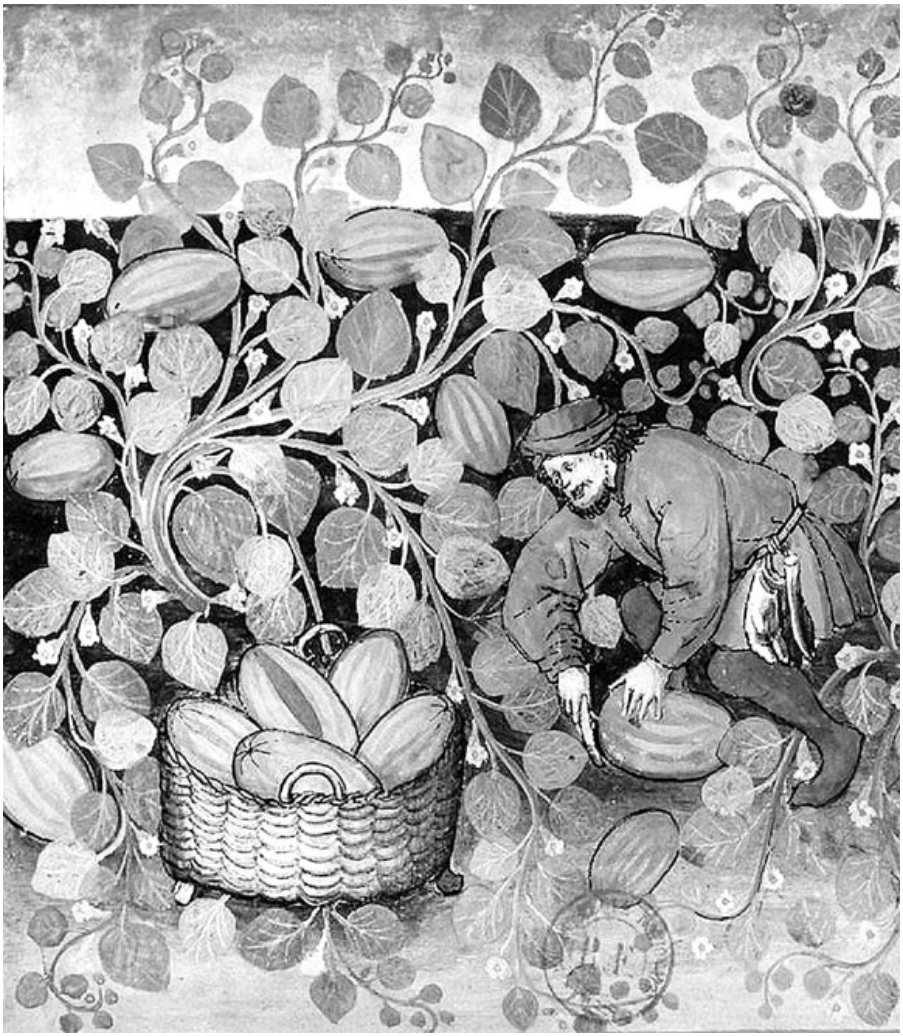
Тыква в том виде, в каком мы знаем ее сейчас, родом из Америки и прибыла на европейскую землю вместе с испанскими моряками и торговцами. Тыква-горлянка, или, как ее называют в Африке, «калебаса», не слишком похожа на свою дальнюю родственницу из Нового Света. Она окрашена в нежно-салатовый цвет, который при высыхании переходит в лимонно-желтый или даже светло-коричневый, а по форме своей этот своеобразный плод напоминает восьмерку или бутылку с высоким и толстым горлышком — за что африканская тыква, собственно, и получила свое наименование. Растение тыквы-горлянки представляет собой ползучую лиану — достаточно крепкую и выносливую, чтобы выдержать вес тяжелых плодов. Как видно, уже на ранних этапах своего существования охотники и собиратели обратили внимание на те несомненные удобства, которые могло им доставить использование тыквы-горлянки. В самом деле, молодые незрелые тыквочки отличаются мягкой текстурой и приятным, хотя и несколько горьковатым вкусом. Съедобны также молодые листья и побеги, из семян можно добыть жирное масло. Когда тыква зреет, поверхность ее постепенно приобретает прочность дерева. Съесть такую тыкву уже затруднительно, зато, надрезав узкую верхнюю часть и вычистив сердцевину, ее удобно использовать в качестве сосуда для пищи или питья, как поплавок для рыбацкой сети и даже в качестве резонатора для струнных и ударных

музыкальных инструментов, как это до нынешних времен делается в Африке. Поясок из связанных вместе тыкв можно превратить в подобие спасательного круга, удобного для обучения плаванию, так как легкие тыквы, не способные утонуть в воде, способны выдержать вес ребенка.

Эта способность тыквы-горлянки долгое время держаться на поверхности не сгнивая и легко плыть по течению привела к тому, что это уникальное растение сумело распространиться едва ли не по всему земному шару, проникнув даже в Океанию и в Америку.

Вполне вероятно, что тыквы-горлянки попали в древнюю Галлию обычным путем — через Рим и далее с поселенцами, желающими обосноваться на вновь завоеванной земле. Впервые тыкву-горлянку упоминает Карл Великий, желающий видеть ее в своих поместьях. Известно, что посадки тыкв имелись в знаменитом монастыре Сен-Галь. Валафрид Страбон питал к африканской тыкве такое пристрастие, что в своем сельскохозяйственном трактате посвятил ей прочувствованные стихи. Миниатюры известного медицинского трактата Tacuinum Sanitatis («Таблицы здоровья») показывают нам целую беседку из тыкв, где ползучие побеги полностью оплели специально для того возведенный деревянный или металлический каркас, в то время как хозяева собирают урожай молодых тыкв, то там, то сям свешивающихся со стеблей.

Известно, что тыквы в эти времена использовались и как сосуды, и в качестве своего рода сувениров, предназначенных для украшения дома, и конечно же, на кухне крестьянского, городского сословий. Не забывало о тыквах монашество — наряду с прочими овощами они составляли запас еды для постных дней или гарниры к мясу и птице. Однако рецепты приготовления тыкв-горлянок пришли к нам не из монастырей, а сохранились в анонимном трактате «Парижское домоводство».



Урожай дынь. Неизвестный художник. Ибн Бутлан. Tacuinum Sanitatis, XV в. Latin 9333, fol. 18r, НБ Франции, Париж

Указывая своей молодой жене, что самой вкусной частью тыквы являются кожура и прилегающие к ней слои, безымянный автор советует готовить т. н. «франже́» (то есть украшенное травами) — блюдо из тыквы, которую следует порезать на мелкие кусочки, а затем прокипятить в мясном бульоне, заправленном говяжьим жиром, подкрашенным шафраном в золотистый цвет. (В настоящее время вместо тыквы-горлянки, которую бывает сложно раздобыть, можно использовать очень спелую оранжевую тыкву.)

Еще одним рецептом, входящим в тот же том, является оригинальный десерт из тыквы в меду. Стоит предупредить, что рецепт этот, как обычно для той эпохи, требует для своего

приготовления немало терпения и времени. Спешить средневековому человеку было некуда. Итак: «*Когда наступает сезон для тыкв, выберите несколько штук, не слишком грубых и не слишком мягких, очистите кожуру и выньте семена, и порежьте их на четыре четверти, отварите их в воде, не доводя до готовности — следя за тем, чтобы не переварить, затем выньте и опустите в холодную воду, чтобы таковые размягчились. После чего тщательно высушите, откинув на сито. Затем возьмите меда, чтобы покрыть их полностью, и с помощью жара, тщательно отделив таковой от сот и прочего, дайте ему остыть; когда же он станет теплым, погрузите в него тыкву и оставьте на два или три дня, затем дайте меду стечь и снова возьмите меда столько, сколь может покрыть их полностью, и доведите вместе с медом до кипения, постоянно снимая пену, затем снимите с огня и нашпигуйте каждый кусочек небольшим количеством гвоздики и имбиря, затем вновь погрузите в мед, остывший до теплоты, и оставьте на три дня, помешивая два или три раза в день. По окончании же трех дней выньте и дайте меду стечь, затем вновь возьмите оставшийся мед, и ежели такового мало, добавьте еще, и вновь прокипятите, снимая пену, и едва он остынет до теплоты, вновь погрузите в него кусочки тыквы и таковым же образом беспрестанно поступайте каждую неделю в течение месяца. Готовую же тыкву храните в глиняном сосуде или горшке, помешивая еженедельно*».

Огурец

Пышные и маленькие огуречные растения, с характерными пятипалыми листьями и свисающими со стеблей маленькими колючими и невероятно горькими плодами, по всей видимости, родом с полуострова Индостан. Возможно, что огурец получил свою культурную форму на территории Плодородного Полумесяца, причем за основу могли быть взяты как местные, так и привозные азиатские формы. И наконец, через вероятное посредство финикийских купцов, огурцы попали в Египет и классическую Грецию, а уже оттуда, вместе с греческими колонистами — на остров Сицилия, затем на материковую часть Италии, и, наконец, в Северную Африку. Римляне, которым свежий горьковатый овощ также пришелся по вкусу, распространили его вплоть до Британских островов.

Однако же к началу Средневековой эпохи огурцы все еще представляли собой достаточно мелкие плоды с резким горьковатым вкусом; понадобится труд еще многих поколений

селекционеров и просто любителей огородничества, чтобы овощи эти приобрели более привычный для нас вкус. Впрочем, как известно, средневековые люди высоко ценили острые и горькие овощи и травы, современные огурцы показались бы им, пожалуй, несколько пресными.

Пожалуй, именно то, что огурец плохо переносит морозы и требует ухода при попытках вырастить его в северном климате, привело к тому, что в Англии и Скандинавских странах культура эта после развала Римской империи практически исчезла. Огурцы для этих государств оставались иноземной диковинкой, которую привозили с собой южные купцы; и вслед за прочими привозными плодами к ней относились не без подозрения: ни в чем не повинные овощи облычно обвиняли в том, что они способны вызвать расстройство желудка и даже малярию!

Во Франции, надо сказать, подобные суеверия не прижились. Огурцы здесь были прекрасно известны уже во времена Карла Великого, который в своем «Капитулярии о Поместьях» указывает, что желал бы видеть на своих огородах посадки *cucumers*. Кроме собственно кулинарных за огурцами признавались недюжинные лечебные свойства: для того, чтобы легко разрешиться от бремени, женщины на сносях захватывали с собой в качестве талисмана небольшой огурец, повитухи постоянно держали его под рукой.

Для средневековых поваров это была привычная составляющая для супа, которую, мелко накрошив, отправляли в кастрюлю вслед за прочими овощами и кореньями. В качестве столь простого и непритязательного ингредиента огурцы не привлекали особого внимания составителей аристократических поваренных книг, посему в качестве примера мы приведем запись рецепта, сделанную в начале XVI в. знаменитым в те времена поваром, уроженцем Бельгии Ланселотом де Касто. По сути, речь идет об огурцах, маринованных в уксусе, с небольшими изменениями рецепт этот сохраняется во Франции и сопредельных странах до настоящего времени. Итак:

> *Мелкие огурцы следует засыпать солью и в таком виде оставить их на ночь в глиняном сосуде. Затем, вскипятив и охладив уксус, в него нужно опустить огурцы и оставить в таком виде в течение следующих двух недель. Затем, вынув огурцы из уксуса, поместить их в стеклянный сосуд, засыпав семенами фенхеля. После чего, вновь вскипятив и охладив уксус, залить им огурцы, и полученную смесь хранить в плотно закрытой посуде.*

Горох

Древностью происхождения горох может поспорить с такими старинными культурными овощами, как капуста или тыква. По меткому замечанию Магеллоны Туссен-Самат, автора интереснейшего исследования об истории пищевых продуктов, с того момента, как некая первобытная личность в первый раз отправила в рот пригоршню горошинок, и вплоть до нынешнего времени этот нехитрый овощ никогда не выходил из моды и никакими новыми веяниями не отодвигался на второй план.

В Средневековой Франции для посадок гороха отводили обширные поля, соседствовавшие с полями пшеницы и ржи. Горох в это время — привычный гарнир к мясу или рыбе, особенно характерный для сельского и городского сословий. Горохом дополняли любимое горожанами жаркое из сочной свинины, гороховый гарнир обязательно полагался к жирному китовому языку — блюду, в те времена считавшемуся деликатесным. Гороховый суп и гороховая каша — привычная еда для работников в полях; документы того времени добросовестно перечисляют многочисленные разновидности: горох серый, коричневый, желтый, зеленый, горох, выращиваемый на особых для того подпорках… наибольшей славой пользовался горох из Вермандуа. В парижских богадельнях гороховый суп наравне с супом из капусты почитался обыденным блюдом в постные дни. Горячим гороховым пюре торговали с лотков прямо на улице, и покупатель мог тут же отведать свою покупку. В качестве милостыни монахи раздавали это же блюдо нищим на папертях церквей.

Впрочем, не следует думать, что горох был исключительно пищей для городских и сельских низов. Блюдо из вареного гороха, заправленное изрядным куском сала, полагалось угощением столь изысканным, что его нашел нужным упомянуть автор «Романа о Розе» — энциклопедии тогдашних куртуазных нравов. Рабле очень любил это старинное блюдо, впрочем, приказывая отправлять в горшок не кусок сала, но кусок «доброй ветчины». Надо сказать, что это блюдо сумело благополучно дожить до наших дней, оставаясь неизменным атрибутом французской кухни, и даже пересекло океан, где во франкоязычном Квебеке до сих пор в многочисленных дорожных забегаловках можно отведать «гороха с салом» (порой — на индейский манер, горох заменяется фасолью). Кроме того, горох добавляли в супы, соусы, а вечные соперники французов — англичане — отдавали должное блюду из вареного гороха с мятой.

На зиму горох сушили, при необходимости размалывали в зеленовато-серую муку; в голодные годы из нее пекли тяжелый хлеб, смешивая с остатками обычной муки из пшеницы или ржи, или делали грубые лепешки. Горох также продавался на улицах прямо в стручках, желающие могли лущить его на ходу, как в нынешнее время селяне поступают с тыквенными или подсолнечными семечками. Возгласы парижских лоточников, записанные в XIII веке, сохраняют для нас среди прочего похвалу «Молодому горошку прямо в стручках». Средневековое присловье уверяло:

Коль есть у тебя горох
И сала доброго шмат,
Пять су за душой и нету долгов —
Что нужно еще тебе, брат?

Согласно распространенному поверью, горох обладал свойством лечить проказу: для этого сушеные горошины следовало размолоть в муку и присыпать ими язвы; впрочем, это чисто народное поверье не нашло понимания среди профессиональных медиков; ученики знаменитой в те времена Салернской медицинской школы воздерживались от подобных методов лечения, справедливо полагая, что гороховая мука способна только усилить раздражение кожи.

Приведем очередной рецепт того времени — конечно же, с горохом. Надо сказать, что количество «гороховых» блюд, которые упоминаются в манускриптах того времени, столь велико, что для их полного перечисления потребовалась бы отдельная книга. Посему остановимся на одном — весьма необычном рецепте из «Книги о снеди» королевского повара Гильома Тиреля, «зеленом яичном супе с сыром». Итак:

Возьмите петрушки, немного шалфея, малую толику молодых побегов шафрана, замочите хлеб в пюре из гороха (или кипяченой воде). Добавьте к тому имбирь, вымоченный в вине, и полученную смесь вскипятите. Добавьте к тому яйца, сваренные «в мешочек» в крутом кипятке, а также сыр. Суп ваш должен получиться густым и ярко-зеленым. Впрочем, бывает, что к нему не добавляют хлеба, но заправляют миндальным молочком.

Бобы

Привычная для всех фасоль, из которой мама готовила нам в

детстве суп и кашу, пришла в Европу из Нового Света. В древности и Средневековье эту «колониальную» по происхождению культуру с успехом заменяли «садовые» или «зимние» бобы. Крепкий толстый стебель, заканчивающийся пучками остроконечных листьев, стойко противостоит ветру и дождю, не боится он также южного солнца и засухи. Крупные, округлые плоды представляют собой сытную пищу, стручки и сами стебли идут на корм животным, и кроме всего прочего, бобы постоянно обогащают почву азотом.

В средневековой Франции бобы были известны как минимум со времен франков. Бобовая каша, мука, бобовые супы на всем протяжении средневекового тысячелетия оставались обыденной пищей бедняков. Особенно ценилось то, что сухие бобы можно было хранить вплоть до весны и есть их тогда, когда запасы иных овощей и круп подходили к концу. Блюдо из бобов, заправленных салом или солониной, настолько прочно вошло в крестьянский быт, что вплоть до настоящего времени остается частью классической французской кухни, и в этом качестве попало даже в Новый Свет. Бобы тушили с луком, подавали в качестве гарнира к жирному мясу морской свиньи, аристократы и просто богатые люди не отказывали себе в удовольствии приправить блюдо из бобов дорогим шафраном. В голодные годы бобы спасали жизнь тысячам людей: зеленовато-желтую бобовую муку добавляли к пшенице и ржи, выпекая из этой смеси несколько тяжелый, но сытный хлеб. Их выращивали как в огородах, так и в полях.

Английские средневековые законы грозили смертью за разорение бобового поля. «Капитулярий о Поместьях» требует, чтобы в господском огороде уплощенные («болотные») бобы высаживались в виде множества правильных рядов. Средневековые прелаты порой облагали своих крестьян «бобовым» налогов — так, сохранившиеся книги аббатства Мармутье (Дюнуа) за 1300 год упоминают о дарственном установлении, согласно которому церквям Сен-Жиль и Сен-Совер отходит до двух третей «малой десятины» (то есть налога с огородных культур), при том что аббатство целиком оставляет за собой «*десятину, уплаченную горохом и бобами, каковые выращены были на принадлежащем ему огороде*». Сбор бобовых во многих местах становился одной из крестьянских повинностей, в расходных книгах замков и монастырей обозначавшейся на латинский манер «engruanagium» или «quaestum fabarum». В Безансоне, в аббатстве Сен-Поль и капитулах церквей Сен-Этьенн и Сен-Жан с 1031 г. вошло в обычай ежегодно в день смерти Юга I — архиепископа и основателя аббатства — устраивать особую трапезу (ср. фр. past de fèves), основой которой

было неизменное блюдо из бобов. Известно, что обычай этот просуществовал как минимум до 1404 г.

Впрочем, ученые мужи не имели единого мнения касательно бобов. Климент Александрийский полагал, что чрезмерное потребление бобов вызывает бесплодие. Св. Иероним в свою очередь категорически полагал их сильным афродизиаком, а посему требовал полностью исключить их из монастырского рациона. Знаменитая ежегодная ярмарка в Сен-Дени славилась молодыми бобами, которые продавались в буквальном смысле мешками и телегами. Со Средних веков и доныне сохранилась традиция на праздник Богоявления выбирать шуточного «бобового короля» и его королеву. На городских улицах разносчики торговали свежими бобами, вылущенными из стручков, и горячим бобовым пюре, которым можно было угоститься на месте. Популярность бобов была такова, что они дали наименование множеству улиц, деревень, районов и даже человеческим фамилиям. Фавьер, Фаверелль и т. д. — все они восходят к французскому именованию боба — fève. (330)

Анонимный автор «Парижского домоводства» различает «болотные бобы» — несколько более уплощенные, и «полевые» — имеющие круглую форму. Первые, по его утверждению, «*обладают мякотью весьма нежной и покровом весьма тонким, в противоположность вторым*». Эти «болотные» бобы, по его же утверждению, появляются в продаже «около дня Всех Святых», при том, что посев приходится на время после Рождества («*дабы если часть из них вымерзнет, прочие останутся нетронуты*»). Молодые бобы стоят несколько дороже, однако со временем цена постепенно снижается. Есть их, как настаивает автор, следует в тот же день, когда их вылущивают из стручка, «в противном случае они почернеют и приобретут кислый вкус». Документы аббатства Псалмоди упоминают «черные бобы» — возможно, сохранившиеся неизменными с античных времен.

И наконец, заканчивая этот раздел, стоит привести хорошо известный рецепт из «Парижского домоводства», описывающий приготовление молодых бобов:

> «*Варите их до тех пор, пока они не лопнут, затем возьмите изрядную толику петрушки и, прибавив к ней немного иссопа и шалфея, разомните в ступке сколь то возможно, затем разомните немного хлеба с пригоршней сказанных бобов, каковые следует загодя очистить от стручков и размять вместе с хлебом, получив таковым образом густую смесь, каковую следует затем пропустить через сито. Прочие бобы обжарьте с салом,*

ежели то выпадет на мясоед, или с растительным маслом в постный день. Добавьте бобы к мясному супу, ежели то будет мясоед, или в бульон от сказанных бобов в постный день».

Вигна

Наверное, ни одно растение не вызвало в ученой среде такой сумятицы и неразберихи. Изначально сравнительно легко удалось понять, что современное название фасоли (haricots) исторически восходит к древнему глаголу haricoter — кромсать, измельчать. В Средние века под именем haricot фигурировало мясное рагу из тонких полосок мяса (говядины или свинины). Новомодная фасоль, носившая ацтекское имя ayacole, едва лишь привезенная из Америки, в скором времени стала восприниматься высшими классами как органичный гарнир к этому блюду, и название haricot благополучно перешло на этот еще малоизвестный и столь же малопривычный овощ.

Гораздо труднее было ответить, что пряталось за латиноязычным именем phaseolus или греческим phaseolos, известным и в античности, и Карлу Великому, неоднократно упоминающему эту культуру в своем «Капитулярии о поместьях». Это же растение уже под именем faseolum знал Пьетро де Кресченци, известный средневековый авторитет в области сельского хозяйства, и эту же культуру под именем fasiole мы находим в многочисленных расчетных книгах и документах Средневековья.

Первый намек на решение появился в 1871–1874 гг., когда Генрих Шлиман во время раскопок в Гомеровской Трое наряду с огромным золотым кладом обнаружил россыпь обугленных бобов или фасолин несколько непривычного вида. Окончательно понять, о каком растении шла речь, удалось не ранее 1901 года. Французский ботаник Жан-Анри Фабр наконец-то определил видовую принадлежность старинной культуры. Таинственный phaseolus оказался вигной — давно забытым представителем все того же обширного семейства бобовых. Жители Британских островов не без юмора называют вигну «черноглазым горохом», а нам ее плоды скорее напомнили бы фасоль — несколько более мелкую, чем обычно, кремоватого оттенка, с характерным черным пятном там, где фасолинка прикрепляется основанием к стручку.

Эту культуру и сейчас выращивают в Италии, однако на французской земле вигна, практически исчезнув после появления новомодной фасоли, была прочно забыта вплоть до недавнего

времени, когда ее возвращением в огороды озаботились многочисленные любители Средневековья.

Вслед за прочими бобовыми, вигна по калорийности не уступает хлебным культурам, а по содержанию белка даже превосходит их. Средневековые крестьяне отводили под вигну целые поля; вслед за виноградом, это ползучее растение могли поддерживать с помощью воткнутых в землю палочек. Собранный урожай легко поддавался подсушиванию и долго хранился, вигну можно было добавлять в супы, варить из нее кашу, использовать в качестве гарнира к мясу и птице — короче говоря, готовить ее по тем же правилам, как в современности фасоль. Предполагают, что крестьянин на известной картине Аннибале Караччи угощается не фасолью (которая получит достаточно широкое распространение не ранее XVII века), но именно блюдом вигны — дешевой, сытной и очень вкусной. Кстати говоря, вместе с черными невольниками вигна попала также на североамериканскую землю, где выращивается до сих пор.

У этой разновидности фасоли был один, но весьма существенный недостаток. Для беременных женщин вигна может быть опасна, так как из-за высокого содержания растительных алкалоидов она способна привести к выкидышу. Кстати, свойство это прекрасно знали как средневековые медики, запрещавшие своим пациенткам в «интересном положении» блюда из вигны, так и известного рода повитухи, не брезговавшие черной работой. Женщина, желавшая избавиться от ненужного плода, тайком наведывалась к подобной матроне, владевшей секретом приготовления особого блюда из вигны и невероятно горькой руты. Отведав это варево, пациентка уходила прочь, желаемый результат уже через несколько часов не заставлял себя ждать, и довольная повитуха прятала в сундук очередной мешочек, плотно набитый медью, а в особо удачных случаях — и серебром. Возможно, именно это неприятное свойство стало причиной того, что вигна совершенно исчезла из Франции, вытесненная американской фасолью.

Аристократические поваренные книги не сохранили рецептов ее приготовления — как было уже сказано, вигна скорее была пищей небогатого городского или сельского населения. Посему для любителей экзотики мы приведем соответствующие античные рецепты.

Итак, в древности вигну замачивали в воде и варили в супе, как сейчас поступают с фасолью. Размолотую в муку вигну превращали в подобие хлебных лепешек, подавая на стол вместе с побегами лука-батуна, сыром, яйцами и пряностями. Вигна также составляла отличный гарнир к соленому мясу, в дополнение к

которому блюдо сдабривали шафраном и перцем. В Африке, вплоть до настоящего времени, вигну размалывают в муку и затем запекают в печи или на горячих камнях, в виде пончиков и лепешек.

Шпинат

Зеленый шпинат родом из турецкой Анатолии, где до настоящего времени его дикую разновидность — Spinacia tetranda — местные жители собирают и отправляют в котел или под нож, чтобы получить ароматную зеленую массу в качестве приправы к очередному блюду.

На европейской земле шпинат оказался вместе с мавританскими завоевателями, оттеснившими в горы остатки христианского населения Испании. Именно здесь его ожидала подлинная слава и признание. Шпинат пользовался среди испанских мавров такой популярностью, что знаменитый севильский огородник и знаток растительного мира Ибн Аль-Аввам с полным на то основанием мог назвать его «королем лиственной зелени». Даже после того, как мавры были изначально серьезно оттеснены вглубь полуострова, а затем и вовсе изгнаны прочь, шпинат оставался и остается ныне излюбленной приправой для жителей этих мест. Кухня кордовского эмирата (а позднее — испанской провинции Кордова) просто немыслима без «кислого» блюда, называемого ásida: водянистого супа, заправленного шпинатом, зеленью и небольшим количеством пшеничной муки. Полагается, что это угощение, наравне с супами из нута и лунной фасоли, осталось практически неизменным со времен мавританской Испании, тогда как еще одно блюдо — sajina — представляло собой мясное или овощное рагу со шпинатом. В настоящее время без него практически немыслима кордовская свадьба, дружеская пирушка или семейный праздник.

Испанские евреи — сефарды — также не оставили без внимания мавританскую приправу, создав на ее основе т. н. shpongous — запеканку из овечьего сыра со шпинатом, блюдо, ставшее неизменным атрибутом сефардского Шавуота.

Урожай лиственной свеклы. Неизвестный художник. Ибн Бутлан. Tacuinum Sanitatis, XV в. Latin 9333, fol. 24, НБ Франции, Париж

Дальнейшей популяризации шпината немало посодействовали венецианские купцы. Изобретательные повара аристократов и дожей изобрели собственную «сухую» приправу на основе шпината, смешанного с белым изюмом и сосновыми орешками. Кроме собственно блюд из шпината приправа эта отлично дополняла мясные тефтели и, рыбное жаркое и даже рис.

С новомодной мавританской приправой Франция познакомилась последней. Шпината еще не знал Карл Великий, о нем не упоминал Валафрид Страбон, да и все немногие трактаты и ученые труды Раннего Средневековья, посвященные медицине или сельскому хозяйству, выдают полную неосведомленность

своих авторов касательно этого вопроса. Шпинат появляется на столах французов уже после начала Крестовых походов. По всей видимости, его везли с собой рыцари, ездившие воевать с «неверными» в Испанию, и паломники, отправлявшиеся на поклонение одному из величайших святилищ христианского мира — Сантьяго-де-Компостела.

Воротами для проникновения во Францию новомодной приправы был Прованс, в течение долгого времени испытывавший на себе сильное испанское влияние. Надо сказать, что и здесь мавританская зелень снискала столь бешеную популярность, что едва не потеснила на кулинарном Олимпе капусту, вплоть до того времени безраздельно царившую на местной кухне. Ortolagia — суп из шпината и зелени — был и остается характерным блюдом южной кухни. О его немеркнущей популярности свидетельствовал английский философ Джон Локк (1632–1704 гг.) в своих записках о путешествии в Прованс пожелавший упомянуть это блюдо, которое пришлось ему весьма по душе.

Средневековый французский термин espinache или espinoche восходит, по всей видимости, к «spinachium», как обозначалось это растение на средневековой латыни. Латинская форма, в свою очередь, происходит от арабского isbinâkh, как именовался шпинат в мавританской Андалусии. Примечательно, что, проникнув в Северную Францию около 1330 года, шпинат изначально получил распространение в качестве лекарственного растения и лишь несколько позднее оказался на столе у жителей городов и деревень. Средневековые врачи усиленно рекомендовали новомодный ингредиент как часть питания больных и раненых, в качестве общеукрепляющего средства. Кстати говоря, делали они это совершенно справедливо, так как шпинат исключительно богат железом.

Несколько позднее, когда все слои населения уже смогли оценить по достоинству приятный вкус вареного шпината, внимание привлекло еще одно — не менее ценное — его свойство. Шпинат хорошо переносит холода, при благоприятных условиях первые листья появляются уже в феврале — в то самое время, когда дело идет к Великому посту, и значит, в течение долгих сорока дней мясная пища окажется под запретом. А в условиях ранней весны все прочие продукты (кроме, пожалуй, бобовых и неизменной капусты) уже подходят к концу. Таким образом, нет ничего удивительного, что «поре» из шпината превратилось в обязательный ингредиент постного меню. Это старинное блюдо приготовить достаточно просто: листья шпината следует окунуть в кипящую воду и, когда они в достаточной мере проварятся, подавать на стол, залив сверху оливковым или

ореховым маслом. Однако оно было и оставалось исключительно угощением для сельской или городской бедноты. Мы же, завершая очередной раздел, приведем изысканный рецепт сырного омлета со шпинатом — излюбленной пищи богачей. Итак, следуя за автором «Парижского домоводства»: *Возьмите четыре пригоршни листьев мангольда, две пригоршни петрушки, пригоршню кервеля, немного листьев репы, а также две пригоршни листьев шпината, вымойте зелень в холодной воде и накрошите весьма мелко, прибавив к тому два вида сыра, один более мягкий и молодой, второй же более твердый и зрелый, а также яйца, измельчите все это, разомните зелень в ступке, добавив к ней толику молотых пряностей. Можно также размолоть в ступке немного имбиря и уже к тому добавить зелень, яйца и сыр, затем к тому добавить старого, зрелого сыра, и полученную смесь запеките в очаге.*

Латук

В русском языке это растение чаще называется салатом, но его научное имя — латук (лат. lactūca), восходит к латинскому корню lac — молоко. Дикий латук и сейчас распространен по всему побережью Средиземного моря. Предполагается, что современный садовый салат является естественным гибридом компасного латука с некоей, быть может, в настоящее время полностью исчезнувшей разновидностью.

В Средние века латук предпочитали есть вареным, используя его в качестве заправки для супов или гарниров к мясу и рыбе. Альберт Великий, зная об успокаивающих свойствах латука, полагал, что садовый салат способен подавлять половое влечение, и потому усиленно рекомендовал его монахам. Сокрушаясь, что латук нельзя покупать в течение всего года, он рекомендовал в сезоны, когда его достать было невозможно, с той же целью использовать смесь из «*размолотого в порошок агата, волчий жир, сердце куропатки и кусок волчьей шкуры*». Впрочем, автор не уточнил, каким образом следует употреблять сей гремучий состав. В качестве огородного растения латук советует выращивать Карл Великий в своем «Капитулярии о поместьях». Известная легенда гласит, что т. н. «косский латук» — со светлыми листьями и более нежным вкусом — якобы доставил во Францию собственной персоной автор «Гаргантюа и Пантагрюэля». На самом деле «авиньонский латук» был известен уже в XIV веке, его выращивали в папских огородах специально для того нанятые люди.

В качестве «зелени» латук обратил на себя благосклонное внимание поваров королей и герцогов. Приведем характерный рецепт из книги королевского повара Гильома Тиреля. «*Дабы приготовить корзиночки как то делают в Лоре́, замесив тесто, вылепите из него кружочки размером с крупную монету, или чуть меньше того, и зажарьте их в жире. Добавьте к таковым рубленый латук, засим изготовьте для них подобия крышечек из теста, зажарив таковые в жире до состояния столь твердого как если бы они испечены были на углях. По желанию, их можно позолотить или посеребрить, или подкрасить шафраном*».

Нут

Судя по всему, родиной этой культуры был Плодородный Полумесяц, древнейшие находки обугленных от огня мелких бобов датируются временем ок. 10 тыс. лет назад. Для грека времен Платона и Аристотеля нут был привычной недорогой закуской к сухому вину, т. н. tragemata, которую принято было подавать в конце обеда или же в качестве легкого угощения во время собрания. В Греции, а позднее и в Риме нут считался довольно сильным афродизиаком, об этом упоминает уже названный Платон, не без юмора называя нут «венериным бобом», а поэт Гелий Эобан полтора тысячелетия спустя славит нут как «средство не избежать венерина служения».

В Средневековую эпоху нут стал обязательным ингредиентом множества блюд в мусульманской Испании. Ему отдавали должное также евреи-сефарды, издавна жившие на этой территории. Стоит напомнить, что после того, как эти земли были вновь покорены христианами, а оставшихся на них иудеев и мусульман силой заставили перейти в католичество, инквизиция уличала тех, кто тайно продолжал исповедовать религию своих предков, в частности по старинному блюду, называемому «хамин» — рагу из нута с мясом. В отличие от христианских соседей, евреи и мусульмане, сделавшие вид, будто приняли религию завоевателей, отказывались добавлять в это блюдо свинину, евреи, кроме того, выдавали себя тем, что готовили его всегда в пятницу — чтобы затем использовать, как и требовала их религия, как одно из блюд в составе праздничного субботнего обеда.

Из Италии и Испании нут уже в достаточно ранние времена проник на территорию французского Прованса. Упоминание нутовых бобов мы находим в знаменитом «Капитулярии о Поместьях» Карла Великого. Но несмотря на то, что император

усиленно советует своим подданным выращивать в своих поместьях провансальский нут, обычай этот в Северной Франции так и не получил распространения. Возможно, причиной этому было то, что он представляет из себя достаточно теплолюбивую культуру, в то время как французские зимы отнюдь не отличаются мягкостью. Привозной, итальянский или провансальский нут также не привлек внимания французских аристократов, хотя на территории соседней Англии был достаточно распространен. Так или иначе, эта древняя бобовая культура была и остается характерной в основном для южной части страны, где в Средневековье очень сильно было итальянское и испанское влияние. Ввиду того, что средневековая южная кухня остается во многом малоизученной, а привычные для севера кулинарные книги ни единым словом не упоминают о нуте, приведем соответствующий рецепт из англоязычной кулинарной книги «The Fourme of Curye» (ок. 1390 г). Анонимный автор этой работы советует: *Оставьте нутовые бобы на всю ночь в горячей золе или же в горячих углях в очаге, а затем, тщательно промыв водой, смешайте с оливковым маслом, и мелко нарезанным чесноком, а также шафраном и солью, и в таком виде подавайте на стол.*

Чечевица

Не только древним евреям, но и другим обитателям Ближнего Востока и средиземноморского бассейна чечевица была известна с незапамятных времен. Греки в большинстве случаев рассматривали ее исключительно как корм для лошадей, или на худой конец — пищу самых бедных классов общества. Римляне, изначально бывшие простым и грубым земледельческим народом, отнюдь не брезговали чечевицей, но развращенная аристократия времен Империи уже полностью отказалась от нее, вслед за греками полагая ее годной только для грубых простонародных желудков. Впрочем, из любого правила есть свои исключения; величайший из гурманов древности, Марк Апиций в своей поваренной книге, специально предназначенной для описания блюд изысканных и необычных, призванных удовлетворить пресыщенную знать, находит место для нескольких довольно скромных чечевичных рецептов.

Грубые франки изначально не брезговали чечевичной кашей. Греческий врач Антим, посетивший около 500 г. н. э. двор Теодориха, отмечал, что тому подавали блюдо из чечевицы, которую первоначально замачивали в воде, затем через некоторое

время воду сливали, добавляли свежую, в ней варили кашу уже до готовности, приправляя ее «для вкуса» небольшим количеством уксуса и ягодами сумаха, парой ложек оливкового масла, побегами и корнями кориандра, и наконец, щепоткой соли. «Салическая правда» упоминает наказания для воров, похитивших урожай чечевицы.

Впрочем, в более поздние времена отношение к чечевице стало весьма критическим, в частности Платина без обиняков именовал ее «худшим из овощей», ему вторил Юлий Александрийский, уверявший, что это «единственная субстанция, чей вкус невозможно улучшить никакими ухищрениями». Возможно, в столь негативном отношении свою роль сыграли и мнения именитых арабских медиков, но факт остается фактом — чечевица вплоть до конца Средневековой эры оставалась «пищей для бедных», о ней ни единым словом не упоминают ни аристократические сочинения Тальевана и Шикара, ни «Парижское домоводство», представляющее собой, среди прочего, собрание рецептов, характерных для стола городского сословия. Нам известно, что чечевицу, вслед за прочими бобовыми, выращивали в поле, причем особенно славились этим районы Грезиводана (на правом берегу Изера), что чечевица входила в рацион монахов клюнийского аббатства Роменмотье и что, наконец, крестьяне, по всей вероятности, заправляли ею супы или по старинке превращали в кашу, а в голодные годы чечевичную муку добавляли к хлебу. Вот, пожалуй, и все.

Суповая зелень

Цикорий

Ярко-голубые крупные цветы дикого цикория и в настоящее время встречаются у дорожных обочин и в поле. По всей вероятности, растение это, как и многие другие, родом из Плодородного Полумесяца, однако ареал его сумел распространиться на Европу, Малую Азию и Северную Африку. Кулинарные свойства цикория, по всей вероятности, открыли египтяне, использовавшие цикорий в качестве огородного и лекарственного растения.

Под именем intuba цикорий упоминает в своем «Капитулярии о поместьях» Карл Великий. Надо сказать, что цикорий во Франции был любим всеми классами общества, от королей, чьи хитроумные садовники сохранили старинный римский рецепт выращивания цикория с листьями цвета слоновой кости (для чего

едва проклюнувшееся растение помещали в полутемный и сырой подвал) до провансальских крестьян, которые имели обыкновение класть зеленые листья, ошпаренные кипятком, на горячие поджаристые гренки, натертые чесноком, и закусывать это нехитрое блюдо куском бекона или ветчины. Среди многих других растений цикорий полагался действенным афродизиаком и в этом качестве входил составной частью в многочисленные в те времена любовные напитки. Мы же приведем рецепт приготовления пирожков с цикорием, взятый из анонимного «Парижского домоводства». Итак: «*Не менее двух или даже трех раз промойте листья цикория в горячей воде, меняя при том воду. Обваляйте таковые в муке, засим обжарьте на оливковом масле и, добавив к тому в изобилии куски сельди или же угря, мелко нарубленный лук и толику перемолотых в порошок специй, нафаршируйте полученной смесью пирожки*».

Пажитник

Этот незаслуженно забытый представитель обширного семейства бобовых обладает приятным запахом, схожим с ароматом свежескошенного сена, и сладковатым вкусом плодов, несколько напоминающим канадский кленовый сироп. Вспомнив о том, как редок и потому как высоко ценился сладкий вкус (отличный от меда, конечно) в древнем и средневековом обществе и сколь разборчивы были наши предки в том, что касалось запаха блюд, мы поймем, почему вплоть до начала Нового Времени он пользовался неизменной доброй славой во всех сословиях общества.

Уже Гиппократ с похвалой отзывается о целительных свойствах пажитника, рекомендуя его в качестве успокаивающего средства, Диоскорид, прозванный «отцом фармацевтики» (ок. 65 г. н. э.), упоминает о мази на основе пажитника, а также о настое, который, по его мнению, способен излечивать гинекологические заболевания. Вслед за египтянами, греки умели изготовлять на его основе благовония, в частности эллинистический царь Сирии Антиох Епифан во время визита в гимнасий, куда он отправился, чтобы наблюдать состязания атлетов, вместе со своей свитой подвергся ритуальному окуриванию сухими листьями пажитника, выложенными на специально для этой цели предназначенном золотом блюде. В пищу это растение греки не использовали, но видели в нем отличный корм для быков.

Репутация лекарственного растения через арабских медиков

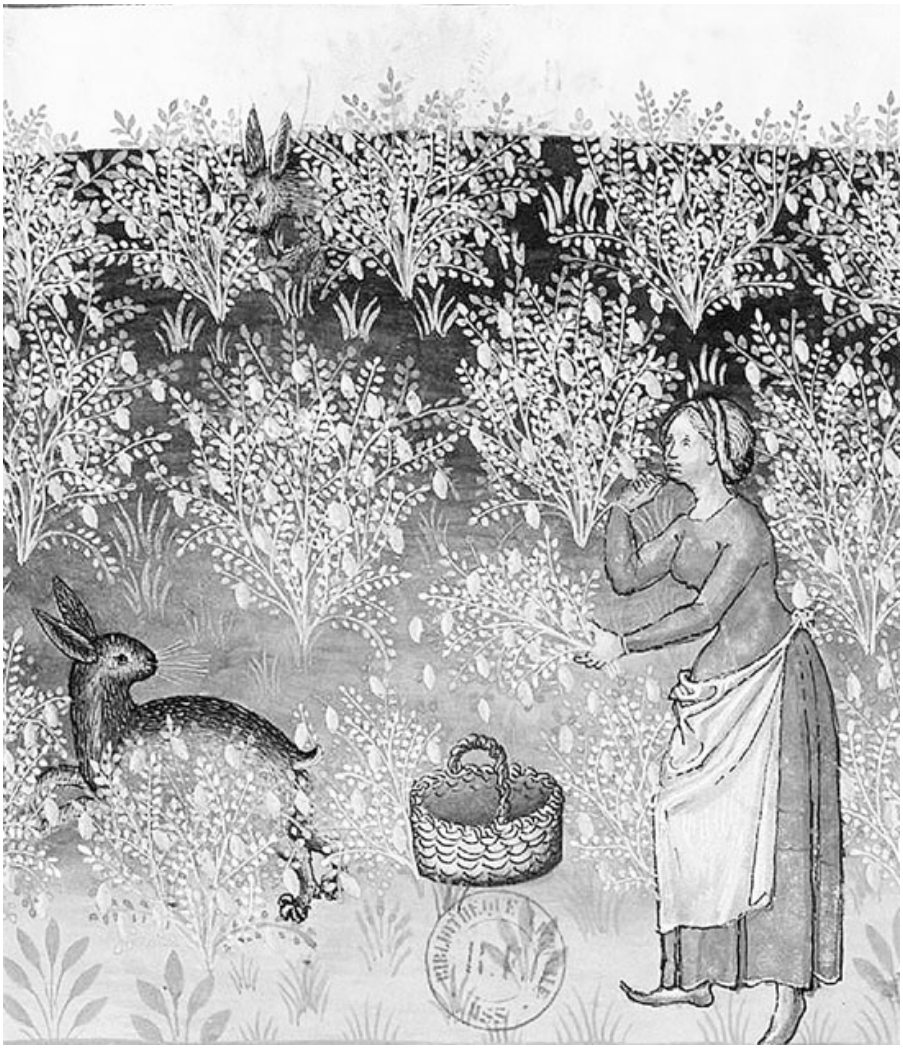
начала Средневековой эры, через Италию и ее знаменитую Салернскую школу достигла северных стран, где не менее знаменитая Хильдегарда фон Бинген советовала: «*Ежели у кого желудок плохо справляется с пищей, следует в летнее время собрать пажитник, прокипятить плоды его в вине и часто пить этот горячий настой натощак*». Хорошим подспорьем плоды пажитника считались для истощенных и обессиленных пациентов, так как питание приятно пахнущими бобами позволяет быстро набрать вес.

Во Франции пажитник был известен уже с очень ранних времен, в частности Карл Великий в своем «Капитулярии» упоминает его первым (первым!) из всех растений, которые должны обязательно высаживаться на территории аристократической виллы. Пажитник был совершенно забыт и вытеснен из огородов новомодными американскими растениями в течение XVIII–XIX веков. В настоящее время делаются попытки возвращения этой культуры, но об их успехе судить еще рано.

Для средневекового крестьянского населения интерес представляли скорее листья, которые придавали приятный привкус и запах супам. Мы же приведем крайне любопытный колдовской или медицинский рецепт того времени: «[Ежели у больного в горле нарыв], *добудь откормленного кота, сними с его шкуру и выпотроши как следует. Возьми ежиного сала, медвежьего жира, древесных смол, шалфея, вязкого масла жимолости, очищенного воска, смешай и разомни, и нафаршируй этим кота, и зажарь его словно гуся, собирая воедино капающий жир. Засим жиром этим смажь больного*».

Мальва

О том, что ярко-фиолетовые цветы, темно-зеленые побеги и листья мальвы обыкновенной способны не только украшать сад, но и использоваться в пищу, знали уже древние. Молодые листья можно есть сырыми, превратив их в подобие салата, зрелые листья и побеги варить как обычный овощ (к примеру, в Турции из них делают подобие голубцов, фаршируя их мясом и рисом), цветами — опять же, съедобными — украшать блюда, теми же цветами, превращенными в порошок, — подкрашивать еду и вина, а незрелые плоды вплоть до нынешнего времени служат неплохим подспорьем для охотников и пастухов, которые жуют их на ходу.



Урожай нута. Неизвестный художник. Ибн Бутлан. Tacuinum Sanitatis, XV в. Latin 9333, fol. 47r, НБ Франции, Париж

В Средние века из мальвы умели сучить достаточно тонкие нити, годные для ткачества, как о том свидетельствует в своем словаре Папий (ок. 1050 г.). Разводить мальвы для украшения садов рекомендует в «Капитулярии о поместьях» Карл Великий. Мальву использовали в качестве сильного противовоспалительного средства (и надо сказать, это не забыто и в нынешние времена), но в первую очередь это была зелень для супа. Хильдегарда фон Бинген усиленно рекомендовала есть мальву именно вареной, так как сырые листья, по ее мнению, «содержат в себе подобие яда». Судя по всему, суп с мальвой был блюдом городских и сельских низов, так как упоминаний о нем

не содержится в аристократических поваренных книгах. Коротко в качестве красителя порошок из цветов мальвы упоминает «Парижское домоводство», советуя с его помощью подкрашивать в более аппетитный цвет вина. Мы же для того, возможно было хотя бы приблизительно представить, как готовились супы из мальвы, приведем соответствующий рецепт из мусульманской «Анонимной поваренной книги» (Андалузия, XIII в.). Автор ее рекомендует: «*Возьми сухого мяса, разомни его как следует, поджарь на вертеле над огнем, положи в горшок и залей водой, добавь к тому размоченный нут, мелко накрошенный лук, кориандр, перец и ложку оливкового масла и вари в котелке над огнем. Когда суп будет готов, возьми листьев мальвы, отмой их как следует от грязи и пыли, мелко нарежь, смешай с солью и слегка разомни рукой, затем отбрось на сито и пролей водой еще раз, чтобы не осталось пыли и грязи, добавь в суп, провари до готовности и загусти его парой яиц и мукой*».

Лопух

Смелая идея «съесть лопух» вряд ли придет в голову современному европейцу, хотя в старину это растение пользовалось доброй славой среди крестьянского населения и составляло неизменный атрибут любого огорода. Древним были известны и медицинские свойства лопуха: отвар из молодых листьев полагался (да и полагается ныне) отличным мочегонным средством, способным также очищать организм от шлаков и токсических веществ. Именно в подобном контексте лопух упоминается у Вергилия, Плиния-старшего и Диоскорида.

В Средние века в среде образованных классов лопух также воспринимался в первую очередь как лекарственное растение, могущее употребляться как самостоятельно, так и в составе сложных настоев и отваров. Своеобразный рецепт того времени сохранился в произведениях Хильдегарды фон Бинген: для излечения кожных язв, в особенности тех, что появляются на волосистой части головы, целительница советовала: «*размолоть в порошок цветы лопуха вкупе с черепашьим панцирем, дождавшись времени, когда черепаха сбросит таковой, смешайте их воедино, прибавляя порошок, добытый из лопуха, к порошку черепашьему, посыпайте таковым голову в течение пятнадцати дней, при том, что на четвертый и пятый день голову следует вымыть, используя для того мыло, сваренное на основе букового пепла, и язвы затянутся*».

Тогда же интерес к кулинарии из лопуха несколько возрос.

Побеги и молодые листья использовались для приготовления супа. Черноватые корни, по мнению знатоков, несколько напоминающие вкусом своим артишоки, со сладковатым оттенком, также не избегали внимания гурманов — их можно было отварить и подать на стол в качестве самостоятельного блюда или же гарнира к мясу, а также превратить в начинку для пирожков. Мы не найдем рецептов подобного рода в поваренных книгах Тальевана и Шикара, ничего не говорит о том также «Парижское домоводство». С начала и до конца Средневековой эры блюда из лопуха представлялись пищей крестьянского населения и практически не выходили за пределы деревень.

Артишок

История рассказывает, что Екатерина Медичи, большая охотница до артишоков, однажды объелась любимым блюдом до такой степени, что едва не отдала Богу душу. Впрочем, это будет уже позднее, когда закончится эпоха, о которой мы ведем речь, и в Европе появится артишок, известный нам и сейчас. Далекий предок современного культурного растения, латинский carduus или «испанский артишок», был дичком, свободно росшим по обочинам дорог. Ярко-синие цветы, сидящие на аппетитного вида мясистой цветоножке и в достаточной мере защищенные от любителей гастрономии шипами угрожающего вида, в палец длиной, как видно, с давних времен привлекали человека. Традиция угощаться диким артишоком в некоторых местах сохранялась еще в XVIII в. Одну из подобных сельских трапез с удивлением наблюдал великий Гёте во время поездки на Сицилию. «*Мы с удивлением наблюдали*», — писал он, — *как двое серьезного вида людей, стоя возле куста диких артишоков, вооружившись острыми ножами, срезали их верхние части. Взяв затем кончиками пальцев колючие головки, они избавляли их от верхних покровов, с аппетитом поглощая сердцевину*». («Путешествие в Италию», 30 апреля, 1787 г.).

Нам также не известно, где и когда артишок впервые был одомашнен, но его история насчитывает, по всей видимости, не одну тысячу лет. Однако варварские нашествия и упадок сельского хозяйства после падения Рима привели к тому, что артишок на целую тысячу лет исчез из рациона европейцев. Умение выращивать и готовить артишоки сохранилось лишь в Африке, сравнительно слабо испытавшей на себе последствия Великого переселения народов. Отсюда в VIII в. вместе с арабскими завоевателями артишок возвращается в Андалузию,

около 1300 г. проникает на Сицилию и столетием спустя появляется в материковой Италии.

Во Францию это растение, по всей видимости, попало из мавританской Испании, причем в достаточно раннюю эпоху, так как высаживать артишоки советует уже в своем «Капитулярии» Карл Великий. Постепенно культура испанского артишока распространилась во Франции повсеместно, вплоть до Лиона и Дофине, особенно славившихся своими «белыми» артишоками, которые специально для того выращивали в подвальных помещениях. Знаменитый агроном начала Нового Времени Оливье де Серр отмечал, что «*несмотря на все ухищрения, артишок по-прежнему усеян крепкими и острыми колючками*».

В Средние века и в эпоху Возрождения артишок считался, как ни удивительно для нас это может показаться, «фруктом», и подавался на стол в качестве такового. Описывая шутовские пиршества Гаргантюа и Пантагрюэля, знаменитый насмешник Рабле не забывает упомянуть «*Персики в корзинке, артишоки, пирожные слоеные, пирожные воздушные, пончики*». В это же время испанские артишоки доберутся до Англии, где останутся чисто декоративным растением, в то время как их культурная разновидность будет высоко ценима на столах аристократии.

Спаржа

Откуда пришла к нам спаржа, с точностью не установлено. Обращают внимание, что для этого растения насчитывается не менее 150 разновидностей, вольготно разросшихся на всей территории Европы, Азии и Африки. Однако интересующий нас подвид — Asparagus officinalis — по всей вероятности, появился в Южной Европе и на полуострове Крым, облюбовав себе влажные поймы рек и морские пляжи, откуда (не без помощи человека) распространился по всему миру.

Варварские вторжения первых веков н. э. привели к тому, что культура спаржи была во многом забыта и появилась вновь благодаря стараниям арабов, распространивших ее первоначально в эмиратах мавританской Испании. Отсюда около 1300 г. она проникает во Францию. Документы того времени скупо упоминают спаржевые посадки вокруг Парижа, а также прославленную спаржу из Аржентея и чуть более скромную и дешевую — из Безона и Эпине. В любом случае, по всей видимости, спаржа оставалась в те времена пищей крестьянского населения, так как ни одна из сохранившихся поваренных книг XIV–XV не упоминает о ней ни единым словом.

Лишь в эпоху Возрождения спаржа попадет на господские столы и станет тем, чем мы знаем ее сейчас — праздничным блюдом, настолько полюбившимся европейцам, что первые колонисты взяли его с собой в Северную Америку, где спаржа благополучно прижилась и стала неотъ-емлемой частью местной кухни.

Руккола

Руккола рано появляется в средневековых садах, высаживать ее в поместьях рекомендует уже Карл Великий в своем знаменитом «Капитулярии». Однако, памятуя о том, что римские авторы считали ее сильным возбуждающим средством, и кроме того, арабский врач и исследователь Аль-Казвини (XIII в.) также рекомендовал семена рукколы с медом в качестве афродизиака, ее строго-настрого запрещалось разводить в монастырских огородах. По всей видимости, ко времени Позднего Средневековья высшие классы, и даже просто состоятельные люди потеряли интерес к рукколе, не упоминающейся ни в одной из французских поваренных книг этого времени. Зато, по утверждениям Альберта Великого, она часто росла в огородах светских лиц, откуда с неизменностью отправлялась на стол в качестве острого гарнира к мясу или рыбе, а порой и самостоятельного — постного блюда. Горьковатый вкус рукколы также делал аппетитней густые крестьянские супы.

Мы же за неимением лучшего приведем анонимный английский рецепт яичного блюда с рукколой. Итак: *возьми пучок рукколы, опусти ненадолго в кипяток, затем мелко нарежь таковую и слегка поджарь на противне, на горячих углях, с маслом и уксусом. Добавь к тому имбиря, гвоздики, сахара и несколько ягод смородины, каковые также следует предварительно обдать кипятком. Укрась свое кушанье четвертинками круто сваренных яиц и подавай на стол на ломтях поджаренного хлеба.*

«Зелень для поре»

Лиственная свекла

Культура корнеплодов, столь развитая в эпоху Древнего мира, практически пришла в упадок во времена Средневековья; как мы с вами помним, съедобные корни подвергались остракизму как слишком простонародная пища, кроме того,

уходящие вглубь земли корнеплоды наверняка соприкасались с царством Сатаны! Посему привычная нам свекла была практически отставлена в угоду ее близкому родичу — лиственной свекле или мангольду, близкому родственнику красного и сахарного корнеплодов. У мангольда съедобны не только листья, но и корень, из которого можно с помощью кипячения добыть небольшое количество сахара. Кроме того, высушенный и перемолотый в муку толстый корень мангольда может быть превращен в достаточно тяжелый и грубый хлеб. Впрочем, эту возможность, хорошо известную мусульманским народам, средневековые французы не использовали и, скорее всего, также не знали о возможности выделения из него дорогого сахара, закупавшегося по головокружительным ценам за границей.

В Средние века мангольд буквально не сходил со стола всех трех сословий, будучи основой важнейшего из средневековых овощных блюд — зеленого поре. Увлечение это дошло до такой степени, что растение в народе получило второе наименование poirée, по всей видимости, восходящее именно к этому блюду. Мангольд обладает приятной кислинкой и сходен на вкус со щавелем или же шпинатом, как известно, очень высоко ценившимся в Средневековую эпоху. Мангольд упоминается в «Капитулярии о поместьях» дважды, говоря о собственно мангольде — bleta, и головчатой мари — blida. Два растения эти относятся к разным семействам, но внешне сходны между собой, и в Средневековье их часто путали, вплоть до того, что bette и blette превратились едва ли не в синонимы, потому скажем в двух словах и о головчатой мари.

Родина этого растения с точностью неизвестна, однако остатки его находятся уже в пещерах неолитического времени. В отличие от мангольда, листья мари практически безвкусны, и потому Ибн аль-Аввам, специалист по сельскому хозяйству, родом из Севильского эмирата (XII в.), рекомендует использовать в пищу марь, «*смешав с оливковым маслом, уксусом или же рассолом, в противном случае она вредно действует на желудок*».

Около XIII века культура мангольда постепенно придет в упадок, вытесненная арабским шпинатом; впрочем, еще в XV веке он будет высаживаться в крестьянских и городских огородах, о чем, к примеру, упоминает «Парижское домоводство». В Новое время он окончательно превратится в пищу для беднейших слоев населения и будет выращиваться в крестьянских огородах вплоть до XVII–XVIII веков, в конечном итоге вместе с европейскими поселенцами оказавшись в Америке, причем образованные слои населения будут относиться к подобной пище с явным

неодобрением. Однако все это в будущем, а в Средневековье лиственную свеклу запекали в пироги, омлеты, варили в мясном бульоне, а молодые листья и побеги могли есть также сырыми. Однако мы приведем характерный рецепт зеленого поре, без которого средневековый стол был просто немыслим. «Парижское домоводство» советует: «*Опустите листья мангольда на несколько минут в кипяток, откиньте на деревянную доску и, дав остыть, слегка отожмите руками. Разомните в ступке и отварите в говяжьем бульоне. Поджарьте кусочки сала и украсьте ими поре*».

Водяной кресс

Водяной кресс — ярко-зеленое растение с крошечными белыми цветами, весьма неприхотливое, легко переносящее холода и сравнительную бедность почвы. Родом из Европы, уже в ранние времена этот обитатель ручьев и неглубоких речек распространился на Азию вплоть до Китая, где стал обязательным ингредиентом пекинской кухни. Судя по всему, растение это было прекрасно известно уже германцам, так как старофранцузское слово kresse или староанглийское cresse без сомнения имеют германское происхождение.

Известная целительница XII века Хильдегарда фон Бинген рекомендовала теплый кресс, приготовленный на пару, страдающим лихорадкой, причем особенно настаивала, чтобы, съев собственно растение, больной обязательно выпил отвар, так как сила кресса идет из воды, и в воду же уходит в процессе приготовления. Известная в Средневековье Салернская медицинская школа, до небес превознося целебные свойства кресса, рекомендовала натирать им голову тем, кто желал остановить облысение, прикладывать тряпочку, смоченную свежевыжатым соком, к больным зубам, и наконец, залечивать кожные недуги с помощью сока того же кресса, смешанного с медом. В Средневековой Франции водяной кресс обязательно присутствовал в огородах как аристократов, так и крестьян, ели его сырым, отварным или даже поджаренным. Блюда из него упоминает «Парижское домоводство»; королевский повар Тирель в свою очередь советует: «*Поре из кресса: возьмите вместе с крессом пригоршню стеблей мангольда, все это вместе обдайте кипятком, мелко нарежьте и жарьте на оливковом масле, затем добавьте к тому миндального молочка; в мясоед можете использовать вместо того мясной бульон, коровье масло или же сыр. Хорош также кресс, посыпанный солью. Также его можно есть сырым, не добавляя ничего иного*».

Кресс-салат

Сходный с водяным крессом кресс-салат в Средние века пользовался, говоря современным слогом, бешеной популярностью. У кресс-салата довольно резкий и острый вкус, который, как известно, весьма импонировал средневековым французам. Запах у кресс-салата еще более резкий, чем у родственного ему водяного кресса, за что у русского народа это растение получило нелицеприятное имя «клоповник», однако при обработке запах исчезает, а ярко-зеленое «поре» из кресс-салата и во дворцах аристократов, и в хижинах бедняков было почти неизменным постным блюдом, в особенности весной, когда иной зелени достать было затруднительно.

В Средневековье кресс-салат был известен уже с самых ранних времен, высаживать его в огородах рекомендует «Капитулярий о поместьях», традиционно приписывающийся Карлу Великому. Надо сказать, что в качестве закуски кресс-салат отлично возбуждает аппетит и может служить хорошим средством против цинги, так как очень богат витамином С. Впрочем, Хильдегарда фон Бинген относилась к этому растению несколько прохладно, замечая, что «*Используемый в пищу, он не приносит особой пользы, но и особого вреда от него не бывает*».

Несмотря на столь осторожное врачебное мнение, «сухой и жаркий» кресс-салат не сходил с прилавков рыночных торговцев и лотков уличных разносчиков. Особенно высоко ценился кресс из Кайи, что в Нормандии — нахваливая свой товар, разносчики уверяли, что из него можно приготовить сто видов закусок! Но мы ограничимся лишь одним: поре из кресса, найденным среди множества рецептов «Парижского домоводства». Итак: «*Поре из кресса: возьмите вместе с крессом пригоршню стеблей мангольда, все это вместе обдайте кипятком, мелко нарежьте и жарьте на оливковом масле, затем сварите в миндальном молочке; в мясоед можете пожарить его на сале или же на коровьем масле, затем разведите мясным бульоном или смешайте с сыром, не подвергая слишком большому нагреву, дабы кресс ваш не стал слишком темным. Можете также добавить к тому петрушку, но в этом случае обдавать его кипятком не следует*».

Лебеда

Совершенно забытая в наше время светло-зеленая или даже светло-коричневая садовая лебеда еще в недавнем прошлом высоко ценилась и в огромном количестве высаживалась в

крестьянских огородах. Горьковатый хлеб с лебедой, пусть достаточно тяжелый для желудка и не слишком приятный на вкус, вплоть до начала XX века был прекрасно знаком российским крестьянам, в качестве безотказного средства, к которому можно было прибегнуть в неурожайный год, чтобы хоть как-то дотянуть до нового вызревания зерна. Французские крестьяне, со своей стороны, уважительно именовали это растение «доброй дамой».

Вкус лебеды, кисловатый и резкий, весьма импонировал средневековым французам, питавшим, как мы помним, слабость ко всему, что могло придать пикантность и необычность каждодневной пище. Кроме собственно кулинарных свойств, лебеду считали хорошим общеукрепляющим средством. Антим, придворный лекарь остготского короля Теодориха Великого, родом византиец, в своем знаменитом трактате «Размышления касательно пищи» (De observatione ciborum), рекомендует лебеду как больным, так и здоровым. Высаживать ее на огородах советует в своем «Капитулярии» Карл Великий.

Исключительно высоко лебеду ценили арабы, присвоившие ей почетное имя «королевы овощей»[68]. Завоевав Испанию, арабы привезли с собой культуру лебеды, которая затем, вместе с волнами Крестовых Походов, широко распространилась по всей Европе. Арабский врач XIII в. Аль-Самарканди усиленно советует употреблять в пищу «золотой овощ» (как именуется лебеда по-арабски из-за светло-золотистого цвета семян), а также изготовлять на его основе сильное рвотное средство, которое можно, в частности, использовать в качестве противоядия. Хильдегарда фон Бинген со своей стороны, рекомендовала использовать против золотухи смесь лебеды, иссопа и лука-порея.

Однако для большинства рядовых французов лебеда была в первую очередь огородным растением, которое можно было использовать в пищу в качестве ингредиента «зеленого поре». В последние века Средневековой эры, в этом качестве лебеду вытеснит шпинат, однако, по сравнению со своим новоявленным соперником, лебеда имела очень серьезное преимущество: она способна разнообразить собой стол с весны до осени, в то время как шпинат доступен лишь в течение нескольких месяцев в году. «Парижское домоводство» рекомендует высаживать лебеду вместе с мангольдом и бурачником, и также по необходимости, отрезать чуть выше корня, чтобы оставшаяся в земле часть продолжала давать новые побеги.

Аристократические поваренные книги последних веков Средневековья ни словом не упоминают о лебеде что, по-видимому, доказывает ее постепенно вытеснение с аристократических столов, которые она украшала во времена

Каролингов, к положению скромного крестьянского или городского овоща. Одним из крайне редких рецептов, где она упоминается, служит блюдо «Из шпината с лебедой», описанное во франко-итальянской «Кухонной книге» (Liber de Coquina): «*Обдай кипятком шпинат с лебедой, хорошенько помой и дай стечь воде. Засим поджарь с оливковым маслом и луком. Выложи в миску, посыпь солью и специями, и подавай на стол*».

Марь

Стрельчатые, треугольные листья мари цельнолистной кажутся покрытыми мягким пушком или мучнистым белым налетом. Совершенно забытое ныне, это растение в свое время присутствовало едва ли не в каждом крестьянском огороде. Знатоки старинной кухни, уверяют, что листья и молодые побеги мари по вкусу напоминают шпинат или молодую зеленостручковую фасоль; правда вкус мари отличается острой кислинкой, столь импонировавшей средневековым пристрастиям. Треугольные листья формой своей, как видно, в глазах древних греков напоминали перепончатые гусиные лапки, так как научное название этого растение chenopodium в переводе с греческого языка значит именно это.

Французы называют марь «*лебедой доброго Генриха*» (фр. arroche bon-henri). Точное происхождение этого названия неясно: порой ссылаются на то, что таким образом в Средние века называли растения, полезные для простого человека, кто-то полагает, что в отличие от «доброго» (то есть одомашненного, садового), существовал и «злой Генрих» — сорная трава, дичок, норовивший вытеснить с грядок своего культурного собрата. Англоязычные словари, согласные с тем, что у французов марь именуется растением «доброго короля Генриха», полагают, что на древнее название наложились воспоминания о более чем колоритном монархе Генрихе VIII. Те же англичане зовут это растение «спаржей для бедных», «линкольнширским шпинатом» или же «гусиными лапками», добавляя к последнему названию определение «многолетний».

В Средние века марь (не без оснований) полагалась отличным лекарством против цинги и столь же неизменным ингредиентом крестьянских супов или ярко-зеленого поре с травами и овощами. В последние века Средневековой эры скромная и неприхотливая марь была полностью вытеснена заморским шпинатом, и уже во времена Возрождения прочно забыта, вплоть до того, что ботаники Нового Времени — Трагус (1553), Л’Обель (1570)

и Камерарий (1568) говорят о ней единственно как о сорном растении, не подозревая о ее кулинарных свойствах.

Урожай моркови. Неизвестный художник. Ибн Бутлан. Tacuinum Sanitatis, XV в., Latin 9333, fol. 18r, НБ Франции, Париж

Рецепты приготовления поре из мари, существовавшие исключительно в деревнях, до нашего времени, к сожалению, не дошли.

Корни

Морковь

Короткие и толстые ростки дикой моркови с характерными лиственными «зонтиками» и крошечными белыми или розоватыми цветами и в настоящее время встречаются по всей Западной Европе. Этот привычный нам с детства овощ хранит немало загадок: в частности, не в полной мере прояснено, где его родина, и кто и в какое время превратил дикую белую морковь в привычный нам сочный оранжевый корнеплод. Скорее всего культурная морковь явилась результатом некоей мутации, которую в достаточно ранее время человек сумел распознать и начать эксплуатировать с пользой для себя. Строго говоря, селекция моркови продолжается до сих пор, практически все существующие в нынешнее время разновидности представляют собой гибриды разной степени сложности.

Карл Великий в своем «Капитулярии» рекомендует высаживать морковь (carvitas) на территории господских поместий, но как мы уже не раз говорили, аристократия Раннего Средневековья не позволяла себе особой разборчивости в еде, да и сам выбор блюд был не так уж велик по сравнению с прежними временами, так что перебирать не приходилось. В XI веке знаменитая врачевательница Хильдегарда фон Бинген относится к искомому корнеплоду уже с заметной прохладцей, замечая, что «*морковь по природе своей холодна, и подкрепляет собой человеческие силы, ее нельзя назвать ни слишком полезной, ни слишком вредной для здоровья, ибо таковая насыщает человеческий желудок*».

Однако же окультуривание и улучшение моркови продолжалось на территории мусульманских стран. Известно, что в Иране и Восточной Аравии эта культура активно выращивалась в X веке, а в следующем за тем столетии ей удалось проникнуть в Сирию. Знаменитый в те времена агроном и огородник Аль-Аввам (XII в.), ссылаясь на некое сирийское исследование IV в. н. э. «Сельское хозяйство в Набатее» в собственной «Книге о сельском хозяйстве» утверждает, что палестинские огородники уже в VI в. до н. э. знали две разновидности моркови, «*одна из которых желтого, другая же — красного цвета, притом что красная нежнее и приятней на вкус, и более сочна чем желтая*». Эти древние палестинцы, по его же словам, ели морковь с уксусом, рассолом, другими овощами и зернами (наподобие салата) и наконец, добавляли ее к пшеничной, рисовой или просяной муке, выпекая из полученной смеси «морковный хлеб».

Предположительно, в эти же времена вместе с торговыми караванами, через Афганистан и Иран морковь в XIII в. достигает Китая и четырьмя столетиями позднее появляется в Японии. Тот же Аль-Аввам упоминает, что красная морковь в его время уже

выращивалась в Испании. Вполне вероятным будет предположить, что на Пиренейский полуостров ее принесли с собой арабские завоеватели в X в. — в свою очередь позаимствовав «красную» разновидность у афганцев, и здесь ее улучшение и окультуривание продолжалось в течение трех следующих столетий. Из афганского центра морковь в это же время попадает в прочие страны Западной Европы, а также на Восток — в Румынию и вслед за тем на славянскую территорию. В конце XIII в. Пьетро де Кресченци с похвалой отзывается об некоем «корне» красного цвета, который охапками продавали на итальянских базарах, чтобы затем приготовить из него нежное пюре ярко-алого цвета (впрочем, в настоящее время скептики замечают, что в этом случае речь вполне могла идти о свекле…).

Однако во Франции морковь популярности не получила. Практически забытая высшими классами, она была и вплоть до конца Средневековой эры оставалась пищей третьего сословия. Мы не найдем ни единого упоминания о ней в аристократических поваренных книгах. Удивляться этому не приходится: мало того, что средневековый корнеплод был еще слишком жесток и не очень вкусен, культура корнеплодов, как мы помним, в Средние века пришла в упадок. Растущие в земле «корни» предполагались граничащими с царством Сатаны и потому уже относились к низшему ярусу мироздания, будучи годны в пищу лишь грубым представителям городского или крестьянского сословий, а то и на корм животным. Морковь станет популярной уже позднее, во времена Возрождения, когда постоянные усилия огородников придадут ей тот вид, который мы знаем сейчас. В конце XV в. Платина в своей философской поваренной книге «О наслаждении честном и здоровом» утверждает, что «*Нет ничего приятнее на вкус, чем морковь, орошенная винным суслом со специями, и затем испеченная в золе*».

Забавно, что, поучая свою молодую супругу, как правильно следует готовить морковь, анонимный автор «Парижского домоводства» считает нужным пояснить, что речь идет «*о красных корнях, каковые на Крытом Рынке продают корзинами по цене в один блан за корзину*», и следом за тем приводит рецепт «моркови в меду». Приведем его и мы. Итак: *Около дня Всех Святых возьмите столько моркови, сколь вы сочтете нужным, помойте и порежьте ее на куски, слегка отварите, затем поместите в холодную воду, чтобы морковь таковым образом размягчилась и набухла. Затем положите морковь в чистую проточную воду, взятую из Сены или из источника, и оставьте на 10–12 дней, затем положите в подслащенную воду и кипятите столько времени, сколь то достаточно чтобы прочесть Miserere, или же*

пока она не будет в достаточной мере податливой, но не слишком мягкой. Добавьте к тому шестую часть меда, или же столько меда, чтобы покрыть морковь целиком; мед же этот следует ранее процедить и прокипятить, постоянно снимая пену. Мед этот оставьте затем, дабы он остыл, к остывшему меду добавьте морковь, и оставьте ее в меду в течение двух-трех дней. Затем выньте из меда, и дайте таковому стечь, и добавьте вновь меда столько, сколь морковь сможет в себя впитать, и вместе с таковым медом вскипятите ее, снимая пену, затем каждый кусочек моркови нафаршируйте головкой гвоздики с одной стороны и толикой имбиря с другой, и вновь погрузите в мед, когда таковой остынет до теплоты. Помешивайте мед два-три раза в день, три дня спустя выньте и дайте меду стечь, и ежели такового будет недостаточно, добавьте свежего, и вскипятите, снимая пену, и вновь дав остыть, добавьте к нему морковь, и таковым образом поступайте каждую неделю в течение месяца. Затем же поместите ее в глиняный горшок или иной сосуд из того же материала, помешивая еженедельно.

Репа

О происхождении дикой репы известно едва ли не меньше, чем о моркови. Так или иначе, известно, что с этим корнеплодом, чьи листья с горьковатым, схожим с горчицей вкусом, также годятся в пищу, наши предки были знакомы уже в неолитическое время. Первыми из культурных народов репу оценили по достоинству германцы и кельты, откуда к началу нашей эры, новомодный овощ попал на территорию греко-римской цивилизации, сразу снискав там немалую популярность.

В Западную Европу «итальянская», заметно улучшенная и окультуренная разновидность репы пришла вместе с римскими поселенцами, распространившись на территории современных Франции и Англии. На эту более раннюю волну распространения наложились результаты работы мусульманских огородников, добросовестно изложенные аль-Аввамом в его «Книге о сельском хозяйстве». Этот агроном времен Высокого Средневековья уже различает между собой «длинную римскую» и «круглую испанскую» разновидности репы. Мусульмане полагали репу сильным афродизиаком, французы на ее основе разработали действенное лекарство от гриппа: две столовые ложки тертой репы смешивали с медом в равном количестве, и подождав, пока мед впитается полностью, угощались этим лечебным блюдом.

Однако в Средневековой Франции этот корнеплод, который,

путали иногда с капустой-кольраби, вслед за прочими корнеплодами в скором времени превратился в скромную пищу сельских и городских низов. Репа вернется на аристократический стол не ранее конца XVII века, когда герцог Орлеанский, известный своими эксцентрическими выходками, устроит на ее основе целый пир и угостит многочисленными блюдами из репы своих сановных гостей. Вплоть до того, репа и блюда из нее для жителей города и села занимали ту же нишу, которая сейчас безоговорочно принадлежит картофелю. Однако, любовь к репе была столь велика, что даже этот новомодный американский корнеплод смог лишь потеснить ее прочь, но не заставить исчезнуть окончательно.

Безымянный автор «Парижского домоводства» советует подавать репу в качестве закуски перед началом основного обеда. Он же оставил после себя любопытный рецепт пирога с репой, который мы сейчас и приведем[69].

> «*Из таковых две или три пары обдайте кипятком, засим же их следует запанировать в муке и обжарить на растительном масле. Вслед за чем их следует употребить для начинки пирогов, в каковую добавить также куски сельди, слегка присоленной сверху или же куски угря. Следует запомнить, что пирогам следует быть высокими, и начинке — весьма обильной*».

Пастернак

Строго говоря, пастернак следует отнести к забытым корнеплодам, так как в течение последних столетий он совершенно исчез со столов как образованного класса, так и населения французской деревни, и лишь постепенно, усилиями шеф-поваров дорогих ресторанов, вновь завоевывает себе признание. Самое интересное, что забвение это коснулось исключительно Франции, так как в других странах пастернак был и остается неизменной частью национальной кухни. Впрочем, не будем забегать вперед.

Родиной этого крепкого невысокого растения с толстым корнем, по вкусу напоминающим репу была, по всей видимости, Северная Европа, откуда пастернак не преминул распространиться вширь, добравшись до Сибири и предгорий Кавказа, где также нашел для себя благодарных едоков. Древний корнеплод отличается удивительной живучестью, он способен стойко сопротивляться морозам и приживаться на бедных почвах

севера.

В Средние века пастернак пользовался доброй славой у всех сословий, высаживать «pastinaca sativa» на грядках аристократических вилл рекомендует уже Карл Великий, а анонимный автор «Парижского домоводства» отводит этому корнеплоду в своем сочинении ни много ни мало, целую главу! Нормандский дворянин, сир Жиль де Губервилль, питая особую слабость к пастернаку, приказывал во множестве выращивать его на своих обширных огородах, располагавшихся на Шербурском полуострове. Пастернак в изобилии рос в монастырских огородах, он же был привычной пищей для небогатых жителей деревни и города. Кроме собственно кулинарных, Средневековье приписывало пастернаку также целебные свойства: так его семена полагались действенным средством против почечных колик.

Уже в Новое Время, знаток ботаники и сельского хозяйства Оливье де Серр отвел ему почетное место в своих огородах, Жан-Батист де ла Кентини, французский агроном конца XVII века не преминул описать этот корнеплод в своем сочинении «Королевский огород», специально оговаривая, что пастернак следует отличать от сходной с ним моркови. Во времена Великой Французской революции Фабр д'Эглатин, создатель «революционного календаря» отвел для пастернака почетную дату, своего рода праздник, должный вытеснить из сознания народа привычные религиозные даты. Праздник св. Пастернака (да-да!) отмечался 9 вандемьера, вскоре после начала революционного Нового Года.

Урожай тыквы. Неизвестный художник. Ибн-Бутлан. Tacuinum Sanitatis. NAL 1673, fol. 27v, XV в

Надо сказать, что вплоть до появления в Европе американской тыквы, знакомой нам сегодня, материалом для изготовления Хэллоуиновских зубастых светильников служили именно корни пастернака, точнее, их вздутая верхняя часть, старательно выскобленная изнутри.

Известно, что пастернак готовили так же, как и морковь, в

частности, кипятили в воде или на пару, и ели со свежим сливочным маслом; однако мы приведем несколько более «аристократический» рецепт пирога с пастернаком, записанный в начале XVII века, но не менее любопытный. Итак: *возьми свежего пастернака, хорошо его промой, свари затем до готовности, возьми две-три головки лука, мелко их порежь и поджарь на масле, добавь к тому порезанный и подсоленный лимон, немного мускатного ореха, перца и мелко нарубленной мяты, всем этим начини пирог и обильно смажь его маслом.*

Забытые корнеплоды

Сахарный корень

Русское имя этого незаслуженно забытого огородного растения — «сахарный корень» — является дословным переводом немецкого Zuckerwurzel. В науке прижилось также его французское наименование — шерви (фр. chervis). Латинское наименование сахарного корня Sium sisarum восходит к кельтскому siw — то есть «вода». «Водяной корень» — сочный и очень сладкий, напоминающий своим вкусом наилучшую морковь, как видно, был издавна знаком северным народам. По всей вероятности, его умели выращивать также персы и, возможно, греки, в Рим он попал из Германии и Галлии.

Известно, что в древности сахарный корень варили в вине с медом. В Средневековой Франции культура сахарного корня (siseli или silum), рекомендованная Карлом Великим в его «Капитулярии», распространялась очень постепенно, чтобы достичь своего апогея в XVI веке. В Средние века особенно ценилось то, что это неприхотливое растение можно собирать год напролет, при том, что «зимний» шерви не уступает «летнему» сочностью и приятным сладковатым вкусом.

Всем хорош был бы древний сахарный корень, если бы не слишком маленькие размеры и сравнительная сложность в том, чтобы вынуть из земли, промыть и обработать кучку волокнистых, сплетенных корешков. Кроме того, старинный овощ активно теснили прочь из огорода новомодные колониальные культуры: кукуруза, картофель, томат. Кто знает, может быть, недостатки древнего шерви можно было бы преодолеть с помощью терпеливого отбора и новых достижений в области селекции. Но так или иначе, этого не произошло. Сахарный корень успел вернуться в дикое состояние, сейчас отдельные энтузиасты пытаются воскресить эту старинную культуру, но об успехе

говорить еще рано. Мы же приведем средневековый английский рецепт приготовления сахарного корня.

Итак: «*Возьми сахарного корня, пастернака и яблок, провари их вместе недолгое время. Сделай кляр из муки с яйцами, добавь к нему пива, шафрана и соли. Обваляй все в кляре и поджарь на оливковом масле или сале. Залей миндальным молочком и подавай на стол.*» Средневековые французы же предпочитали варить сахарный корень в воде и подавать на стол с мясным бульоном или свежим коровьим маслом.

Репчатый колокольчик

Репчатый колокольчик в научных источниках известен также под своим немецким именем «рапунцель». Героиня известной сказки братьев Гримм, получившая свое второе рождение в нашумевшем мультфильме студии Диснея, была названа именно «в честь» этого огородного растения. Предположительно, имя «рапунцель» восходит к латинскому rapa — «корень», впрочем, французский ботаник Андре-Жорж Одрикур толковал его как «малый ревень».

Но в самом деле, колокольчик-рапунцель очень красив. Грациозный стебель со множеством длинных и тонких листочков летом в буквальном смысле обвешивается гирляндами сиреневых или нежно-голубых колокольчиков. Однако огородника скорее привлекает не вся эта красота (хотя остро пахнущие горьковатые на вкус листья отлично подходят для салатов), но в первую очередь толстый беловатый корень, видом своим напоминающий репу. Именно ради него это растение разводили в течение многих веков.

Нам неизвестно в точности, насколько репчатый колокольчик был распространен во Франции в эпоху Раннего Средневековья, однако в XV веке герцог Рене Анжуйский также любил угощаться корнем рапунцели во время обедов на природе, во время охоты или прогулки. Упоминал он также о нем в своем известном стихотворном сочинении «Любовь пастуха и пастушки», где неизменными ингредиентами обеда объявляются «*орехи и соль, диких яблок россыпь, рапунцели, грибы, и травы к столу*». Рабле в своем романе также упоминает «*сто разновидностей закусок… с рапунцелью*». Впрочем, в Средневековую эпоху репчатый колокольчик использовали также в качестве лекарственного растения, в самом деле, он обладает сильными антисептическими и противовоспалительными свойствами.

Репчатый колокольчик продолжал использоваться в качестве

огородного растения в XVI веке, в частности, в этом качестве о нем говорит Иероним Трагус (1522 г.), а также Петрус Пена и Матиас Лобель (1540 г.). Одно из последних упоминаний рапунцели принадлежит перу Кастельветро (1614 г.), подтверждающего, что в его время итальянцы и французы продолжали угощаться блюдами из корня и листьев рапунцели. В частности, по его словам, итальянцам импонировало блюдо из рапунцели, отваренной в мясном бульоне с тертым сыром и перцем. Однако уже в XIX веке, проиграв соревнование с заморским картофелем, репчатый колокольчик был окончательно вытеснен из аристократических и крестьянских огородов и оказался прочно забыт. В настоящее время любители Средневековья предпринимают усилия к тому, чтобы восстановить древнюю культуру, однако приведет ли это к каким-либо результатам, или нет, покажет время.

Смирния

Считается, что латинское наименование этого растения — Smyrnium связано с восточной миррой (myrrah), которую этот корнеплод действительно напоминает вкусом и запахом. Французское имя maceron, как предполагается, является отголоском имени страны «Македония», откуда к романским народам пришел этот забытый ныне овощ. Olisarum — в буквальном переводе с латинского языка «черный овощ» — по цвету крепких тяжелых плодов.

Древняя смирния съедобна целиком: корень можно использовать в пищу сырым или вареным, листьями угоститься как шпинатом, желтоватыми цветами украсить салаты или мясные блюда, и наконец — остро пахнущие семена пустить в дело в качестве специи.

Высаживать в огородах смирнию рекомендовал Карл Великий, и в течение всего Средневекового времени растение это высоко ценилось в качестве гарнира к мясным блюдам или ингредиента для супа. Смирния с самого своего появления соперничала с сельдереем, будучи сходной с ним по употреблению и даже несколько по вкусу. Это соперничество для старинного корнеплода оказалось роковым — сельдерей рос быстрее, легче поддавался отбору и в конечном итоге совершенно вытеснил врага с кулинарного Олимпа. Уже в XVI веке культура смирнии была прочно забыта, и старинное растение вернулось к дикому состоянию, в котором остается и сейчас, в изобилии встречаясь на теплой и влажной земле Средиземноморского

региона.

Клубни

Хрен

Латинское слово radix обозначает просто «корень». Raifort — современное французское обозначение для корня хрена, дословно переводится как «терпкий» или если угодно, «горький» корень. По другому толкованию, имя это восходит к эльзасскому слову, которое следует понимать как «морской корень» — потому, что в Средние века (и вот этот момент действительно соответствует реальности), корень хрена моряки брали собой в долгое плавание, на собственном опыте убедившись в том, что он является отличным средством против цинги.

Хильдегарда Бингенская усиленно рекомендовала хрен пациентам, страдающим от истощения и дистрофии, полагая, что он позволит им быстро набрать недостающий вес.

Сколь мы можем о том судить, хрен был по большей части пищей третьего сословия; мы не найдем упоминаний о нем в аристократических поваренных книгах. Наряду с зимним (черным) редисом и репчатым колокольчиком, хрен, по всей видимости постепенно стал завоевывать аристократический стол в XV веке, становясь ингредиентом для салатов. Позднее, в Англии, в начале XVI века он станет неотъемлемым элементом т. н. «соуса с хреном», который был и остается одним из любимейших блюд английской нации. Что касается Франции, единственное упоминание о нем сохраняет анонимное «Парижское домоводство», где в качестве одной из закусок перед началом обеда, неизвестный автор советует «*купленный у зеленщика корень хрена, вычищенный и мелко накрошенный… каковой следует залить уксусом.*»

Лук

Латинское наименование лука — «сера» вполне вероятно, восходит к кельтскому «сер» — голова, ассоциация вполне понятная, так как луковица имеет характерную округлую форму. Согласно исламской легенде, Сатана, благополучно сумев склонить первых людей к грехопадению, был выброшен вон из рая, и оставил обеими ногами глубокие следы. Из следа правой ноги родился лук, из следа левой — чеснок. Впрочем,

«дьявольский» клубень, отличающийся столь резким запахом, что вызывает слезы на глазах у храбреца, вызвавшего снять с него коричневую шелуху, или тем более — порезать на куски, был известен и любим с незапамятных времен.

Лук служил предкам современных французов эдаким «метеорологическим» овощем: считалось, что следующая зима будет тем суровей, чем больше на луке нарастет слоев шелухи. В согласии со средневековыми поверьями, пучок луковиц, прикрепленный к дверному косяку отпугивал чуму, подвешенный на входе в ту или иную комнату — защищал от злых духов и прочих напастей.

В средневековой (да и современной) Франции лук вслед за сливочным маслом характерен для северной ее части, в то время как роль острой приправы к основному блюду в южных частях страны играет чеснок. Исключением служит небольшой район вокруг Ниццы, в прочих же областях юга из всего многообразия луковых сортов повара отдают предпочтение порею, который подрумянивают на сковородке, желая придать своему блюду своеобразный острый вкус. Север же немыслим без лукового супа и лукового пирога, которые и в настоящее время являются неотъемлемой составляющей национальной кухни. Уже Карл Великий в своем «Капитулярии» советует обязательно высаживать на грядках луковицы — «uniones». Средневековье отлично разбиралось в разновидностях лука: вытянутых, круглых, сладковатых, горьких, которые можно было мариновать в уксусе, подавать на стол с солью и перцем или попросту есть сырыми, не забывая вслед за собственно клубнем отправить в тарелку и сочные зеленые ростки.

Хильдегарда Бингенская рекомендовала есть лук обязательно вареным, «*ибо съеденный сырым, он опасен и даже ядовит не менее чем сок иных вредных растений, вареный же он весьма хорош для еды, ибо огонь разрушает все, что в нем содержится вредного. Он же, будучи вареным, полезен для тех, кто страдает глазными болезнями, лихорадкой или же подагрой. Однако, если кто мучается животом, он будет вызывать боли, равно сырым так и вареным, ибо преисполнен влаги*».

Лук служил излюбленной пищей крестьянства, особенно ценимой за то, что луковицы хорошо сохраняются, и уже потому использовать их в пищу можно круглый год. Более утонченные горожане, насмехаясь над неотесанностью и грубостью сельских жителей, имели обыкновение заявлять, что от крестьян «за милю разит прогорклым салом и луком». Впрочем, как бы ни изощрялись в насмешках образованные классы, они даже не думали отказывать себе в том, чтобы отведать излюбленный соус

на луковой основе: саприке (sapriquet), неизменно подававшийся к водяной птице или кролику.

Урожай шпината. Неизвестный художник. Ибн Бутлан. Tacuinum Sanitatis, XV в., Latin 9333, fol. 24r, НБ Франции, Париж

Приведем его рецепт в соответствии с «Парижским домоводством»: «*Поджарьте лук на сале, засим измельчите его, и сварите на поддоне, куда стекает сок из жарящегося говяжьего мяса с таковым соком. Когда таковой вскипит, добавьте к нему вержюса или же уксуса, точнее говоря, равное количество вержюса и вина, и к тому толику уксуса, а также специй, и вылейте на металлическое блюдо, на каковое положите затем кроля.*»

Порей

Между Кавказским хребтом на Западе и Гималаями на востоке протянулся пояс сухих степей и полупустынь, откуда пришел к нам зеленый лук-порей. Он, конечно, относится к тому же семейству, что и привычный нам лук, и достаточно к нему близок, только зеленые ростки порея толще и расплющены едва ли не до толщины бумажного листа, и начинают они свой рост с середины высокого и толстого беловатого стебля.

Вместе с римскими колонистами порей распространился по Европе вплоть до Англии, где в 1354 г. для королевского огорода однажды было приказано доставить 12 фунтов семян порея (ок. 5 кг), чтобы засеять ими чуть менее чем полгектара плодородной земли, и снятым с нее урожаем кормить целую армию королевских гостей и слуг.

Сколь мы можем о том судить, Средние века знали по крайней мере четыре разновидности лука. Это лук репчатый, порей, **лук-шалот** и **лук-сковорода**, упоминания о которых в изобилии встречаются в рецептах поваренных книг. Как было уже сказано, простонародный лук варили или жарили, а порей был, можно сказать, аристократом среди всех разновидностей лука, без него немыслимо было белое поре — важнейшее из средневековых овощных блюд. Кстати, говоря, это практически единственное блюдо, не требующее для своего приготовления ни специй, ни даже ароматных трав.

Полагается, что само слово поре (porée) исторически восходит к имени порея. Особенно славился им город Аррас, пореем, доставленным из этих мест, торговали вразнос многочисленные парижские лоточники. Лук-порей оставил упоминание о себе даже в военной хронике — во время кровопролитной битвы при между саксами и валлийцами (в 640 г н. э.) последние, дабы отличать своих от чужих, прикрепляли к шапкам молодые побеги порея. Предполагается, что именно с этого времени порей стал национальным символом Уэльса. Традиция украшать себя зеленым ростком порея в день Св. Давида (1 марта) жива в Уэльсе до сих пор. Над ней вдоволь посмеялся Шекспир в своей исторической хронике «Генрих V»; однако насмешки насмешками, а обычай этот так и не получил внятного объяснения. Кроме воспоминаний о древней битве, ссылаются на то, что нижняя белая часть порея должна была символизировать снег на вершинах местных гор, а его зеленые листья — зелень долин, короче говоря, объяснений море, но ни одно из них невозможно признать окончательным. Ясно лишь одно: по тем или иным причинам, порей стал национальным

символом Уэльса.

Лук-порей рекомендует высаживать в господских поместьях Карл Великий, известно, что эту разновидность лука в изобилии выращивали у себя монахи Сен-Гальской обители. Анонимный автор «Парижского домоводства», отводя порею целую главу в своем сочинении, хорошо различает «зимний» и «летний» сорта порея, из которых первый следует высаживать осенью, и позволять перезимовать под снегом, второй, соответственно в мае, чтобы к осени собрать урожай.

Чеснок

В Средние века чеснок полагался «панацеей для бедных» (в то время как подлинная «панацея» (т. н. териак) стоила умопомрачительных денег и в отличие от своей скромной ипостаси была совершенно бесполезна. Чеснок распространился в первую очередь как монастырское растение, при том, что древние манускрипты предостерегают монахов (и не только их), что переусердствовать в деле поедания чеснока не стоит, так как он «весьма горячит кровь». Карл Великий в своем «Капитулярии», о котором у нас неоднократно шла речь, также рекомендует высаживать чеснок на территории господских огородов и вилл, крестоносные войска, судя по записям арабских хронистов, среди прочего, приводили в шок своих противников густым чесночным духом, распространявшимся из лагеря.

Своего высшего развития «чесночная» кухня достигла в Южной Франции, в то время как Север скорее тяготел к луку. Без чеснока были немыслимы важнейшие соуса Средневековья — белый (им торговали на улицах вразнос) и зеленый чесночный, чесночная камелина; королевский повар Тирель также советует подавать к сельди чеснок, вымоченный в виноградном сусле.

Глава 7
Травы

Herbularius — сад трав

Если дорогие привозные пряности мог позволить себе далеко не каждый, ароматные травы как приправа к рыбе или мясу были по карману даже последнему бедняку. Сад трав (herbularius) обязательно примыкал к любому крестьянскому дому, аристократическому замку, монастырю, аптеке или даже больнице. По сути, ему отводились две функции.

Первая состояла, конечно же в том, чтобы улучшать вкус и запах подаваемых на стол блюд. Вторая, куда более важная — в том, чтобы снабжать местных обитателей целебными травами, совершенно необходимыми для изготовления подавляющего большинства лекарственных средств того времени.

Для того, чтобы понять всю важность этого, следует напомнить, что лекарства Средневековья делились на три основных вида. Это «простые средства» (фр. simples), имевшие в своей основе только одно какое-то растение, «сложные» (фр. complexes), состоявшие из сложной смеси растительных и/или животных ингредиентов и наконец Великой Панацеи — териака, могущего по всеобщему убеждению того времени врачевать любые недуги и отравления. Но если безумно дорогой териак, состоявший из 60, а то и более ингредиентов (и — в скобках заметим, совершенно бесполезный), был доступен лишь толстосумам, а сложные лекарства тоже обходились недешево, сделать себе простое средство из растения, которое находится тут же, под рукой, в «травяном саду» мог даже беднейший крестьянин.

Несколько особое положение среди «травяных садов» занимает монастырский herbularius. Он всегда располагался рядом с кельей монаха-аптекаря или кухней. Впрочем, стоит заметить, что монахи придирчиво отбирали травы, которые собирались выращивать, отдавая предпочтение редким или даже привозным, семена и саженцы которых получали от путешественников.

Шалфей

Латинское название шалфея — salvia, прямо восходит к

глаголу salvare — спасать, излечивать. Вера в целительную силу шалфея была таковой, что в Средневековую эпоху сложилось присловье: как может умереть человек, в саду которого растет шалфей? Или, по другому варианту, «если у меня есть шалфей, обойдусь без врача». Сортов шалфея было известно около 700, однако особой популярностью пользовался шалфей лекарственный (salvia officinalis) и шалфей мускатный (salvia sclarea), подходивший для использования в парфюмерии и просто для украшения сада.

Дикий шалфей и сейчас можно встретить в Средиземноморских регионах, откуда усилиями человека он распространился уже на всю Францию. Судя по всему, его стали целенаправленно выращивать около IX века н. э., и если розу называют обычно «королевой цветов», шалфей по праву заслужил наименования «короля трав». Шалфею посвящали поэмы, без него не мог обходиться ни один средневековый сад; присущий ему горьковатый вкус и резкий камфарный запах с оттенком лимона высоко ценились поварами той эпохи, шалфей добавляли в супы, соуса, маринады, мы же остановимся на одном из любимейших блюд средневековых французских аристократов — холодной курятине под шалфейным соусом, и десертом вине с шалфеем).

Для приготовления этого последнего воспользуемся советом латиноязычного «**Трактата о приготовлении и единении всякого рода пищи».** Итак. *«Дабы приготовить вино с шалфеем, следует малую часть его смешать с медом и шалфеем, прежде того мелко нарубленным, и небольшое время разогреть на паровой бане*[70]*. Вслед за тем смешать его с остальным вином, и закрыть крышкой и оставить в месте прохладном и темном, засим же процедить».*

Что касается курицы с шалфеем, в этом случае мы обратимся к сведениям франкоязычного «Сионского манускрипта» который сохраняется ныне в библиотеке Вале (Швейцария):

Холодная курица с шалфеем. Возьмите курицу и сварите ее в воде, засим же охладите, возьмите наилучшей корицы и также мелегетты, петрушки и шалфея вкупе с хлебом и малым количеством шафрана, также свежей зелени, дабы придать блюду яркий зеленый цвет; вслед за чем протрите сквозь сито несколько вареных яичных желтков, разведя таковые добрым уксусом и отнюдь не нагревая, и далее таковой начинкой нафаршируйте курицу, и снаружи украсьте ее вареными яичными белками.

Петрушка

Петрушка среди трав, любимых нашими предками, занимает почетное второе место. Средневековый стол был просто немыслим без петрушки — так, в частности, она придавала цвет и вкус т. н. зеленому соусу, которым бойко торговали на улицах Парижа «разносчики зеленого соуса». Святая Хильдегарда полагала сырую петрушку очень полезной для здоровья, рекомендуя бальзам на ее основе в качестве лекарства против подагры.

Ангелика

Если верить легендам, ангелика[71] получила свое имя и добрую славу лекарства от множества разнообразных болезней в X веке н. э., когда архангел Рафаил явившись перед некоим благочестивым монахом наделил его соответствующими знаниями. По другой, более реалистичной версии, ангелика названа подобным образом, так как входит в полную силу в конце сентября, а 29-го числа этого месяца католическая церковь справляет праздник в честь архангелов Михаила, Гавриила и Рафаила. Так или иначе, с достаточной уверенностью можно сказать, что родина этого растения — Северная Европа, и во Франции оно появилось во времена раннего Средневековья.

Ангелике приписывали свойство прогонять чуму, и «дурной воздух»[72] как таковой, мешочки с ангеликой надевали на шею детям, чтобы таким образом предохранить их от несчастий. Оливье де Серр, «отец французской агрономии», утверждал в одной из своих работ, что это растение использовали в качестве противоядия и даже подавали на стол сваренным в сахаре. Ангеликой ароматизировали варенья и прочие сладости, а также чисто французские ликеры — бенедиктин и шартрез.

Майоран

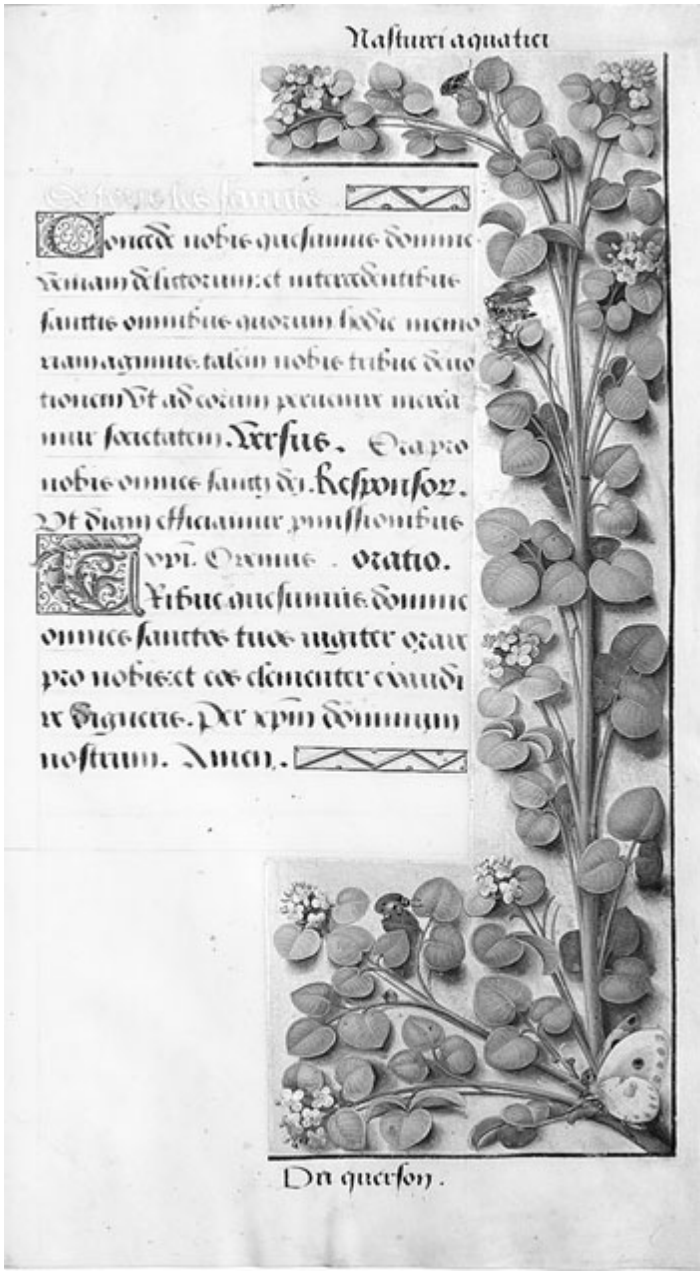
В отличие от душицы, с которой его часто путают, майоран встречается в нынешнее время исключительно в садах. Это капризное растение, не любящее холода, и столь же отрицательно относящееся к резким скачкам температуры и перепадам влажности, по всех видимости, родом из Средиземноморского региона, во Францию же оно попало во времена Крестовых походов. Французское имя этого растения — marjolaine, имеет довольно любопытное происхождение: оно появилось из смеси латинского наименования maiorana (откуда, в частности, было

заимствовано и в русский язык), и женского имени Марион, в то время исключительно популярного.

Майоран добавляли к овощам и мясу, свежие ветви и цветы использовали для ароматизации воды в банях. И конечно же, майоран ценили как лекарственное растение.

Мята

Мятный запах и вкус пользовались в Средневековую эпоху большой популярностью и любовью. Валафрид Страбон (809–849 гг.), специально занимавшийся вопросами растениеводства, в одном из своих сочинений, отводит мяте немало места. Он различает водную мяту (лат. mentha aquatica), которая, как и следует из ее имени, любит влажные земли и речные поймы, мяту кудрявую (лат. mentha crispata) ярко-зеленого цвета, с нежным запахом, способную украсить любой сад, перечную мяту, и наконец — болотную мяту (лат. mentha puligium), с сероватыми листьями, покрытыми мягкими короткими волосками и нежным приятным запахом. Ее латинское наименование прямо производно от pulex — «блоха». В Средние века полагали, что этот сорт мяты отпугивает всяческого рода паразитов и особенно эффективен против блох.



Жан Бурдишон. Большой часослов Анны Бретонской. Водяной Кресс, Ms lat. 9474, fol. 210r, ок. 1500 г. НБ Франции, Париж

Мяту часто использовали повара, и надо сказать, своего кулинарного назначения она не утратила и поныне. Кроме того, мяту полагали способной успокаивать мигрени, Св. Хильдегарда замечает, что мята одна «воплощает в себе достоинства 15 трав»,

и отлично помогает при лихорадках. Бальзам на основе мяты с некоторыми другими ингредиентами она советует применять тому, чье зрение по какой-то причине утратило прежнюю остроту.

Иссоп

Это небольшое травянистое растение с белыми или голубыми цветами — родом из восточных стран. Дикий иссоп растет в расщелинах старых стен и скал. Иссоп известен с древности. Пучком иссопа, омоченным в крови жертвенного ягненка, в библейские времена мазали перекладины дома в пасхальную ночь, омоченным в птичьей крови пучком иссопа семь раз кропили прокаженного, возвращая ему таким образом ритуальную чистоту. Пословица «от кедра до иссопа», то есть от великого к малому, (3 Книга Царств, 4:33) вошла в старинный французский язык, и жива до сих пор, хотя постепенно выходит из употребления. И, конечно же, наиболее известен отрывок из Евангелия от Иоанна, в котором рассказывается, как к устам Иисуса, умирающего на кресте подносят на копье иссоп и губку, смоченную в кислом вине[73].

В Средние века иссопом дополняли мясные и рыбные блюда; свежие, мелко покрошенные листья придавали блюду нежный чуть пряный аромат, прекрасно сочетавшийся также с тимьяном и розмарином.

Но особенно высоко иссоп ценился в качестве лекарственного сырья. Растение, силой своих корней ломающее каменные стены воспринималось как отличное средство против «флегмы» и как сказали бы сейчас «депрессии», ярко-зеленый, впитавший в себя энергию и силу солнца иссоп, возвращал силы ослабевшим от болезней и ран. Салернская школа настоятельно советовала иссоп, сваренный в меду, в качестве средства от легочных недугов. Св. Хильдегарда советовала страдающим от «меланхолии» в печени питаться вареной курятиной с иссопом и пить вино.

Розмарин

Слово «розмарин» в переводе с латыни значит «морская роса». Это небольшое, хрупкое растение с мелкими голубыми цветами, родом из Средиземноморских областей, ему необходим солнечный свет и тепло, хотя в отличие от многих других южных растений, розмарин предпочитает аридные почвы. В Средние века

это растение использовалось как в медицинских, так и в кулинарных целях. Полагали, что розмарин способен отпугивать чуму, его клали под подушку как средство против ночных кошмаров. В литературе тех времен розмарин — символ бессмертия, в кулинарных изделиях — символ любви, в качестве такового розмарин использовался, если обед или ужин готовился исключительно «для двоих». Кроме того, средневековые повара знали, что мясо, завернутое в листья розмарина, хранится куда дольше обычного.

Королева Елизавета Венгерская, страдавшая ревматизмом и подагрой, по легенде получила от некоего благочестивого монаха рецепт «эликсира молодости», на основе розмарина. В результате, 72-летная королева не только поднялась на ноги, но и вернула себе девичью живость и легкость в танцах настолько, что пленила сердце польского короля, предложившего ей руку и сердце. Рецепт чудодейственной воды просуществовал до Нового времени, известно, что при дворе Людовика-Солнце его ввела в употребление мадам де Севинье, после чего он вошел в моду у пожилых придворных дам.

Мелисса

Греческое melissaphylon значит «пчелиные листья» или «пчелиная трава». Действительно, мелисса — отличный медонос, и в Средние века это качество очень ценилось. Дикая мелисса зачастую растет в расщелинах камней и старых стен. У этого небольшого растения ярко-зеленые овальные листья покрыты коротким пушком, и, если их с силой потереть в руках, они издают приятный лимонный запах. Мелиссу знали уже древние греки, во Францию же это средиземноморское растение попало в начале Средневековой эры.

Мелиссу разводили монахи, добавлявшие ее в бенедиктин и шартрез, и наконец, готовившие «кармскую воду с мелиссой», прозванную за свою целительную силу «жидким золотом», Ей приписывались свойства помогать при сердечных и почечных расстройствах и даже лечить апопеплексию. О мелиссе с похвалой отзывался «шейх врачей», Абу Али ибн-Сина, в Европе известный под латинизированным именем Авиценна. Высушенными листьями прокладывали белье, так как считалось, что они отпугивают моль, смешивали с другими пахучими травами, создавая ароматные зимние букеты, свежие листья добавляли в салаты.

Чабер

В Средние века это растение считалось сильным афродизиаком и в качестве такового очень не рекомендовалось женщинам. Кто-то даже успел решить, что его французское наименование (sariette) производно от слова «сатир». Но конечно же, подобная этимология, основанная лишь на более чем отдаленном сходстве не имеет ничего общего с реальностью. Растение это, по всей видимости, средиземноморского происхождения, арабское имя его, от которого пошли все европейские производные — ach-chetrîya.

Чабер (не путать с чабрецом, то есть тимьяном!) представляет из себя небольшой травянистый кустик, 20–40 см в высоту, который с июня по октябрь покрывается небольшими лиловыми цветами. В Средние века пряный вкус чабера высоко ценился, стебли и листья чабера использовались, в частности, в овощном рагу из бобов для придания это довольно пресной пище своеобразного вкуса и аромата. Св. Хильдегарда рекомендовала чабер как отличное средство против проказы.

Тимьян

Приземистые и пышные кустики тимьяна (чабреца) родом из Средиземноморских стран. Это растение любит тепло и расцветает обычно с приходом весны. Тимьян, как и мелисса — отличный медонос, пчелы очень любят его маленькие светло-сиреневые цветы. Запах тимьяна очень силен; уже в Средние века знали, что, если переусердствовать, добавив в очередное блюдо слишком большую щепоть, он напрочь отобьет все прочие ароматы, а достаточно резкий тимьяновый вкус также не замедлит заявить о себе.

Жан Бурдишон. Большой часослов Анны Бретонской. Мелисса. Ms lat. 9474, 151v, ок. 1500 г., НБ Франции, Париж

Тимьян был известен уже в Древнем Египте, части этого растения входили в рецептуру мумификации, так как тимьян обладает сильными бактерицидными свойствами, и надежно препятствует гниению. Хильдегарда Бингенская не находила достаточно красноречивых слов, чтобы воздать соответствующую

хвалу растению, которое почитала панацеей от многих бед. В частности, тимьяну приписывалось свойство лечить проказу.[74] Так, она советует, вырвав тимьян вместе с корнями, не очищая прилипших к ним комьев земли, сварить и в качестве горячих примочек прикладывать к пораженным проказой частей тела «ибо жар сказанной травы вкупе с землей ослабит разгул вредных гуморов, ежели то будет угодно Господу».

На языке цветов тимьян обозначал храбрость сердца, верность в любви, творческий дух и физическую крепость. Провожая своих возлюбленных в Крестовый поход, средневековые дамы преподносили им шарфы, на которых собственноручно вышивали изображения цветов тимьяна с роящимися над ними пчелами. Колдуны и колдуньи варили из него приворотные зелья. Тимьян клали на гроб, чтобы таким образом отпугнуть духов зла и облегчить путь уходящей душе, тимьян клали под подушку, желая избавиться от ночных страхов и кошмарных снов. И наконец, тимьян в огромном количестве потребляли во времена чумных эпидемий, надеясь таким образом спасти себя от заражения.

Базилик

Слово «базилик» прямиком восходит к греческому «basyliskos» — «маленький король». Как можно догадаться уже по наименованию, это растение родом из Средиземноморья. В Средние века это безобидное с точки зрения ботаники и медицины растение вызывало несколько тревожные ассоциации — являясь во французском языке полным омонимом имени сказочного «василиска» — животного с телом змеи и петушиными ногами, которое согласно распространенным легендам, способно было одним взглядом убить смельчака, осмелившегося к нему приблизиться[75].

Базилик представляет из себя растение, достигающее обычно 20–40 см в высоту. Как и прочие деревья и травы южного происхождения, базилик хорошо растет на открытых, ярко освещаемых солнцем пространствах. Однако базилик, или как его называли в Средневековье bazeillecoq, не любит холодов, и потому в Северной Франции его предпочитали высаживать в горшках и загодя уносить в тепло, едва лишь наступала осень. Как и прочие ароматные травы, базилик использовался для изготовления соусов, и в качестве составной части, входил в любимое блюдо тех времен — овощное рагу.

Полынь

Запах и горький вкус полыни высоко ценились в Средние века. Из всех ее многочисленных разновидностей в кулинарии использовалась в основном полынь лечебная (в российских диалектах также называемая «божье дерево»). Этот небольшой кустарник, достигает обычно полутора метров в высоту, его листья отличаются серебристо-зеленым оттенком. В конце лета «божье дерево» покрывается небольшими желтыми цветами. Валафрид Страбон с похвалой отзывался о целебных качествах полыни, полагая, что она способна излечивать раны, нанесенные стрелами — недаром же латинское наименование этого растения (artemisia abrotanum) содержит имя Артемиды, греческой богини-охотницы, чей лук, согласно античным мифам, никогда не знал промаха. Пахучими ветками полыни наши предки перекладывали белье, чтобы таким образом отпугнуть блох, клопов и прочих паразитов. И наконец, полынь, почти забытую в настоящее время, добавляли в супы и соуса.

Тысячелистник

По-французски «тысячелистник» именуется Achillée и обязан своим именем древнегреческому герою Ахиллу, сыну Пелея и нимфы Фетиды, герою Троянской войны. По легенде, Ахилл научился искусству врачевания у мудрого кентавра Хирона и затем использовал свои знания, прикладывая тысячелистник к ранам, полученным греческими солдатами во время осады Трои. В Средние века это растение также использовалось медиками.

Тысячелистник принято было собирать в канун летнего солнцестояния — католический праздник Св. Иоанна, с которым связано было множество традиций, восходивших еще к языческим временам. Одной из них было составить большой букет из трав (в который обязательно входили стебли тысячелистника) и затем прикрепить его над входной дверью. Букет был призван вплоть до следующего лета защищать домочадцев от болезней и смерти, прогонять злых духов и держать на почтительном расстоянии даже самого дьявола. И наконец, резкий и горький вкус тысячелистника был совершенно необходим для изготовления многих разновидностей вина, пива и травяных отваров, заменявшим в Средние века привычный нам чай.

Пижма обыкновенная

В настоящее время пижма практически забыта — виной тому большое количество содержащихся в ней алкалоидов. Особенно пижма не рекомендуется беременным женщинам, так как неосторожное ее потребление может привести к выкидышу. Однако в Средние века люди, возможно были посмелее, возможно просто не до конца понимали, что «горькая трава» как ее тогда называли, имеет столь неприятные свойства — но так или иначе, пижму более чем охотно использовали в яичных и прочих «постных» блюдах. Резкая горечь, которую дает добавление к блюду листьев пижмы, высоко ценилась, само это растение по расхожему поверью, очищало кровь.

Св. Хильдегарда считала настой из семян пижмы сильным противоядием, другие медики рекомендовали его же как сильное тоническое средство, в то время как в настоящее время это растение практически изгнано из медицинской практики. Пижму смешивали с гравилатом и рутой, выжимали сок, и запивали невероятную горечь полученной смеси медовым вином, полагая, что все три растения, довольно ядовитые сами по себе, подействуют как рвотное, и таким образом выведут из организма любой другой яд. Утверждение довольно спорное, так как открытым оставался вопрос, выживет ли больной после столь жестокого «лечения».

Это небольшое травянистое растение способно вырасти до 80 см в высоту, и цветет мелкими желтыми цветами. Оно редко встречается в Средиземноморье и на юго-западе Франции, предпочитая более сухой и прохладный климат. Пижму высаживали в саду среди прочего потому, что запах этого растения, как, впрочем, и выделяемые им вещества способны отпугнуть всякого рода паразитов.

Пижма бальзамическая

Бальзамическая пижма (mente-coq или на языке Позднего Средневековья просто coq), именовалась также «мятой святой Девы» или «садовой пижмой». Это растение с широкими и длинными листьями способно достигать 1 м в высоту. Вкус бальзамической пижмы в чем-то напоминает рукколу, в Средние века ее горечь, и резкий пряный аромат высоко ценились. Множество рецептов с бальзамической пижмой приводит, к примеру, безымянный автор «Парижского домоводства». У врачей она также пользовалась доброй славой — не ядовитая, в отличие от сходной с ней обыкновенной пижмы, «мята Святой Девы» рекомендовалось как мочегонное и спазмолитическое средство. В

настоящее время бальзамическая пижма почти забыта — а зря!

Гравилат

Гравилат, или гравилат городской (в кулинарных манускриптах того времени известный под именем «salemonde» или «salmonde») в Средние века считался растением, наделенным огромной магической силой. Трехпалые листья гравилата полагались символом Троицы, пять лепестков цветка должны были служить напоминанием о пяти Христовых ранах. Да и само французское название гравилата — benoîte прямиком восходит к глаголу bénir — «благословлять». Также гравилат был известен в Средние века под именем «травы Св. Бенедикта». У художников Средневековья гравилат не пользовался большой популярностью, однако его изображение вместе с прочими травами можно увидеть в Большом Часослове Анны Бретонской.

Доброй славой гравилат пользовался у средневековых медиков; на его основе создавались средства для борьбы с желудочными расстройствами, отвар из гравилата возвращал аппетит тем, кто был ослаблен болезнью или ранами. Св. Хильдегарда считала «сухой и горячий» гравилат сильным афродизиаком.

Дикий гравилат предпочитает влажную почву и тень, вырастает до 50 см в высоту и цветет мелкими желтыми и красными цветами. Молодые листья гравилата (собранные весной, еще до появления цветов) могут использоваться в качестве компонента к салатам, однако по-настоящему в Средние века ценился корень этого растения, длинный и крепкий, с резким запахом гвоздики. Его используют и сейчас для изготовления определенных сортов ликеров, вина и пива.

Кервель

Французское наименование кервеля — cerfeuil предположительно восходит к имени древнеримской богини — покровительнице плодородия Церере. Это небольшое однолетнее растение с разлапистыми ажурными листьями, придающими ему сходство с петрушкой, живет одно лето, после чего покрывается коричневыми коробочками с семенами, которым предстоит взойти в течение следующей весны. О кервеле упоминает уже Валафрид Страбон, а средневековые повара высоко ценили пряный анисовый запах кервеля, используя порезанный

кервелевый лист в качестве ингредиента в холодных закусках, омлетах и даже пирогах.

Жан Бурдишон. Большой часослов Анны Бретонской. Мята. Ms lat. 9474. 113v, ок. 1500 г., НБ Франции, Париж

Медики в свою очередь ценили кервель как растение, восстанавливающее нормальный кровоток, очищающее кровь,

печень и почки. Кроме того, кервель был и незаменимым средством для поддержания женской красоты. В Средние века родилась романтическая легенда о юной принцессе, чья кожа в результате загадочной болезни сморщилась и посерела. Жестоко страдая от своего уродства, девушка удалилась прочь от людей в лесную глушь, где ее беда сумела тронуть сердце некоей доброй феи. Зная секреты трав и язык зверей и птиц, фея сумела отыскать на берегу лесного пруда скромное растение, которое в скором времени смогло вылечить страдалицу — примочки из кервеля в течение месяца вернули ее коже гладкость и белизну. Но легенды легендами, а в Средневековье кервель действительно считался способным излечивать угри и черные пятна, отбеливать и освежать кожу.

Кориандр

Теплолюбивый кориандр, по-видимому, происходит из средиземноморских областей. Название этого растения в переводе с греческого значит «блошиная трава» — имя несколько неаппетитное и обязанное своим происхождением резкому и неприятному запаху, который появляется, если с силой растереть лист кориандра пальцами.

Свойства кориандра как пряности и консерванта, придающего своеобразный вкус мясным блюдам были знакомы уже древним римлянам, которые использовали семена этого растения при заготовке мяса впрок. Греки ценили кориандр за его целебные свойства: это растение полагалось способствующим восстановлению правильного пищеварения. Той же точки зрения придерживались и средневековые медики. Кулинары же предпочитали использовать мелкие семена кориандра как посыпку для готовых блюд, придававшую, к примеру, мясу, своеобразный вид и вместе с тем резкий пряный вкус и запах.

Сельдерей

Латинское имя сельдерея apium graveolens во французском языке вначале сократилось до apium, а затем постепенно превратилось в ache, причем в этой форме существует и поныне. Стоит обратить внимание, что ache — это дикий сельдерей, Средние века не знали иного, культурная же его разновидность появляется уже в Новое время. Это небольшое одно- или двухлетнее растение (в зависимости от разновидности), имеет

небольшие трехпалые листья и летом покрывается мелкими зеленовато-белыми цветами. Сельдерей предпочитает ярко освещенную солнцем, хорошо прогретую почву.

В Средние века это растение использовали в пищу и сырым и вареным, медики считали его отличным средством против ревматизма, придающим новые силы ослабленному организму. Св. Хильдегарда советовала есть сельдерей вареным, так как в сыром виде «*он рождает в человеке дурные гуморы*», мазь на основе сельдерея с фенхелем и яичным белком она рекомендовала для лечения лицевого паралича. Валафрид Страбон в своей работе отводит сельдерею целую главу, анонимный автор «Парижского домоводства» также предлагает своей молодой жене научиться готовить омлет с травами, одним из важных ингредиентов которого является сельдерей.

Любисток

Французское имя любистока — livèche, однако в Средние века он часто обозначался на латинский манер «lybisticum» или «горный сельдерей» (ache de montagne). Растение это высоко ценилось в качестве средства, хорошо успокаивающего нервы, а также дающего положительный эффект при желудочных расстройствах. На это в частности, указывает и само наименование, прямо восходящее к латинскому levare — «успокаивать, смягчать». С похвалой о любистоке отзывался Валафрид Страбон, высаживать любисток в своих садах приказывал Карл Великий. Св. Хильдегарда настоятельно рекомендовала вино с любистоком, шалфеем и фенхелем в качестве средства для борьбы с «затяжным кашлем».

В настоящее время, за исключением Англии, любисток почти забыт, в то время как в интересующую нас эпоху его листья с резким пряным запахом использовались в пищу в качестве ингредиента к салатам и супам, корни, на вкус напоминающие горчицу, употребляли в качестве пряности.

Фенхель

Французское имя фенхеля — fenouil прямиком восходит к латинскому feniculum, что значит «мелкое сено». Это растение родом из Средиземноморских областей, и в Средневековье было характерней для южного сада. Культура фенхеля известна издревле, со времен Древнего Египта, Греции и Рима, где

растение это применялось и в медицине, и в качестве острой приправы к основным блюдам. В Средние века резкий анисовый запах фенхеля служил средством отпугивания неприятных насекомых. Впрочем, по распространенным поверьям, фенхель обладал не меньшей силой против злых духов, надежно защищая от них дом, хозяин которого укреплял пучок над дверью. Ценили фенхель и медики. С похвалой отзываясь о целебных качествах фенхеля, Св. Хильдегарда отмечала, что его «мягкий жар» восстанавливает пищеварение и возвращает больному доброе расположение духа. Она же советовала тому, кто неосторожно съел кусок несвежего мяса или рыбы, немедленно проглотить немного фенхеля.

Что касается кулинарии, та использовала растение целиком: семена в качестве приправы, стебли и листья как отличный ингредиент для холодных закусок и украшения мясных и рыбных блюд, а также круглые слегка приплюснутые клубни фенхеля в качестве гарниров.

Тмин

Это неприхотливое растение пробивается из земли уже через 12–20 дней после того, как в нее брошены семена. Низенькие «зонтики» тмина с резким, но приятным запахом издавна росли как при монастырях и замках, так и в скромных крестьянских огородах. Растение это распространено по всей Европе, Северной Африке и Ближнему Востоку. Врачи полагали тмин отличным средством при расстройствах желудка, повара порой добавляли его в т. н. «пряный хлеб» вместе с прочими ароматными травами и дорогими индийскими специями. Тминовые зерна примешивали к сырной массе и даже засахаривали в драже (этот десерт был особенно любим аристократией).

Укроп

Ярко-зеленые, раскидистые «зонтики» укропа и сейчас порой вырастают в качестве дичков на открытых пространствах, где достаточно солнца и тепла. Растение живет не более года, зато из осыпавшихся на землю семян следующей весной поднимается буйная поросль. Также весной укроп цветет мелким желтым цветом, привлекающим в большом количестве пчел. Уже в римской древности был известен секрет т. н. «укропного масла», которым натирались гладиаторы перед выходом на арену. В

средние века Салернская медицинская школа, превознося целебные качества укропа, приписывала ему способность «развеивать ветра и даже уменьшать опухоли и вздутия». В частности, укроп советовали применять для борьбы с водянкой. Хильдегарда Бингенская в свою очередь, видела в нем сильный афродизиак, советуя для достижения наилучшего результата добавлять укроп к ежедневным завтракам, обедам и ужинам, не забыв при том смешать его с уксусом и некоторыми другими ингредиентами. Средневековые повара также отдавали должное анисовому запаху и вкусу укропа, приправляя им овощные и рыбные блюда.

Анис

Скромное светло-зеленое растение с «зонтиками», напоминающими укроп или петрушку, пользовалось доброй славой со времен античности. Уже римляне знали острый вкус и запах аниса, чьи зерна в качестве посыпки добавлялись к разнообразным сладостям. Знаменитая медицинская школа в Салерно, превознося целебные свойства аниса, в одном из своих рифмованных сочинений, отмечает, будто это растение способно излечивать лихорадку и успокаивать разгул желчи; употреблять же его в пищу лучше всего вкупе с любимым средневековым лакомством — пастилой из айвы (кондуаньяком, или котиньяком). Как ни забавно это может показаться, в ту эпоху в среде аптекарей и медиков существовало целое «анисовое братство», существование которого отмечает «Большая книга ремесел» (1263 г.). По всей видимости, речь шла о том, чтобы на опыте изучать целебные свойства аниса, использовать прежние и разрабатывать новые рецепты. Повара также высоко ценили анисовые зерна, обладающие острым и свежим запахом, в чем-то напоминающим укроп.

Прародина этого растения, по всей видимости, лежит на Востоке. В литературе нет единства касательно вопроса, когда анис впервые стал культивироваться в Европе в качестве садового растения. Известно, что достаточно долгое время его привозили из Китая через Александрию и далее — на кораблях, через итальянскую Геную или французский Марсель, то есть по обычной «дороге пряностей». Однако уже Карл Великий приказывал сеять анис в своем личном «саду трав» и рекомендовал то же самое принцам крови и аристократам. С доскональностью известно, что культура аниса широко распространилась на французском юге в XIV столетии.

Бурачник

Этот невысокий серо-зеленый кустик (у нас известный как Огуречная трава) с мягкими листьями и стеблем, покрытыми коротким беловатым пухом, и очень красивыми «звездчатыми» цветами ярко-голубого или снежно-белого цвета появляется во Франции в начале Средневековой эры словно бы ниоткуда. Предположительно, родиной его был арабский Восток, откуда вместе с волной завоевателей, оно оказалось в Испании, и уже затем каким-то образом оттуда нашло себе путь во Францию. Так или иначе, французам пришлось весьма по душе это нарядное растение, вплоть до того, что младшие отпрыски капетингского дома, не имевшие права использовать королевские лилии, украшали свои щиты изображением цветов бурачника. Медики отдавали ему должное как отличному средству для очистки почек. На основе цветов и листьев бурачника создавались для этой цели отвары и настои — предшественники современного травяного чая.

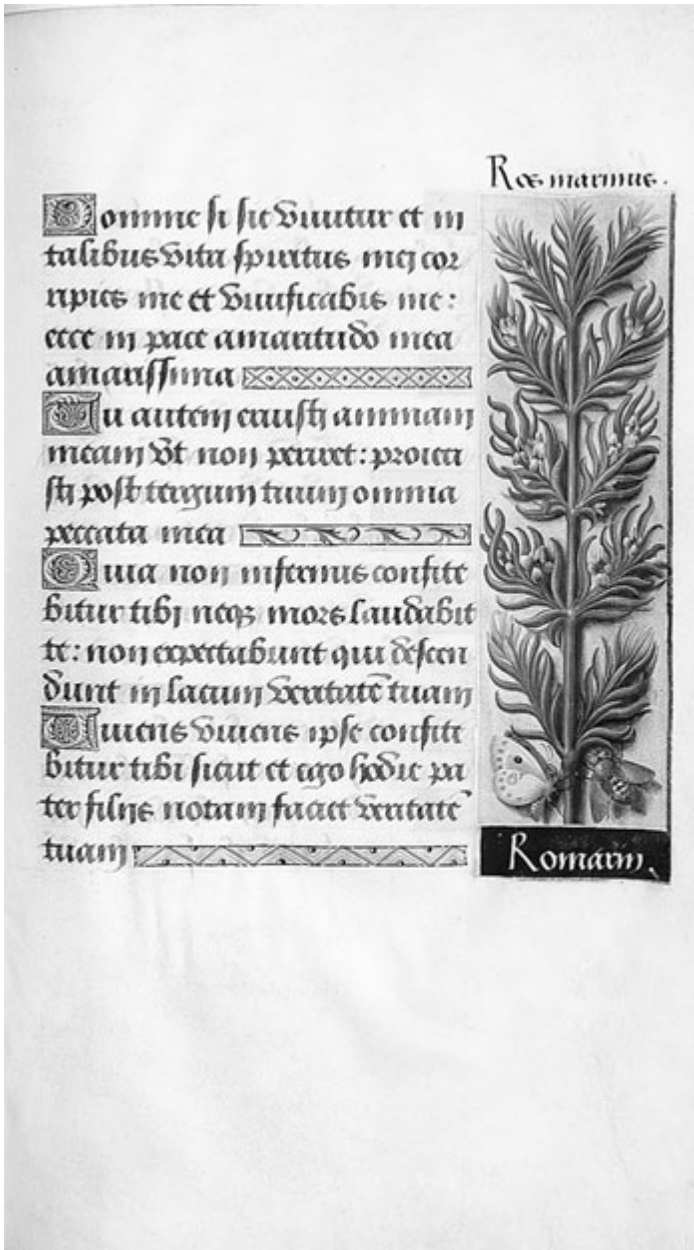
Знаменитая Салернская школа, одна из первых и самых значительных в Европе центров обучения медицине, сохранила в своих анналах похвалу бурачнику «успокаивающему сердце, рождающему радость». В среде аристократии ярко-голубые цветы считались символом храбрости, для поднятия боевого духа вино из бурачника пили рыцари, снаряжаясь на турнир или в Крестовый поход. Провожая их в путь, дамы вручали своим возлюбленным шарфы с вышитыми на них изображениями цветов бурачника.

Повара также не обходили стороной бурачник, цветы которого способны были украсить любое блюдо, а листья радовали едока огуречной свежестью с небольшим привкусом лука. Впрочем, давно было известно, что листья бурачника следует употреблять в пищу, предварительно сварив, или просто вымочив в течение получаса в теплой воде. Также было известно, что, высыхая на солнце, они теряют вкус и аромат, так что собирать их следовало исключительно по мере необходимости.

Кровохлебка

Жутковатое название, которым наградили безобидное растение, объясняется очень просто: листья sangrisorbia officinalis издавна использовались как кровоостанавливающее средство. Впрочем, к одной из его разновидностей (кровохлебке лекарственной) отношение было несколько неоднозначным.

Признавая за ней прекрасные кровоостанавливающие, вяжущие, ранозаживляющие свойства, врачи того времени рекомендовали не злоупотреблять ею, так как в больших количествах кровохлебка могла даже свести с ума…



Жан Бурдишон. Большой часослов Анны Бретонской. Розмарин. Ms lat. 9474, 149r, ок. 1500 г., НБ Франции, Париж

Что касается гастрономической разновидности —

кровохлебки малой, — уже в древности о ней с похвалой отзывались Эпикур и Апиций. Действительно, напоминающие своим вкусом чуть наперченный огурец, молодые листья, собранные весной, еще до начала цветения, отлично дополняли собой холодные закуски; маленькие беловатые соцветья, обладавшие острым привкусом незрелого ореха, столь же отлично дополняли сыры, салаты, супы, рыбные соусы, и освежающие летние напитки. Справедливости ради, следует сказать, что кровохлебка была характерна скорее для южной кухни — север ее не знал.

Крапива

Крапива известна с незапамятных времен, существует мнение, будто была одним из первых съедобных растений в рационе наших первобытных предков. Еще египтяне умели извлекать масло из зерен крапивы, древние греки полагали ее отличным средством против артрита, туберкулеза и даже обычного кашля. Римские солдаты добавляли ее в пищу, желая таким образом набраться силы и выносливости. Диоскорид считал ее прекрасным афродизиаком. Плиний Старший советовал употреблять ее в пищу «в начале весны, до прилета ласточек», чтобы укрепить и очистить тело, утомленное долгой зимой. Чтобы восстановить силы после интимных отношений, мужчинам советовали кататься по земле в зарослях крапивы. Крапиву с солью использовали как средство против собачьих укусов, крапивные зерна рекомендовались в качестве противоядия при отравлении грибами. Хильдегарда Бингенская рекомендовала крапиву как средство для борьбы с желудочными расстройствами, и как то ни удивительно — для укрепления памяти. Из крапивы ткали полотно, столь нежное и тонкое, что в истории оно получило известность под именем «растительного шелка». Технология производства крапивного полотна во французских деревнях используется и доныне.

Кроме того, в Средние века ее именовали «пищей для бедных», листьями и стеблями крапивы, содержащими в себе немалое количество белков, заправляли супы. Во время голода крапива спасала от смерти многие сотни семей. Кроме того, крапивой кормили коней, полагалось, что это придает их шкуре особый лоск, ее же добавляли в корм курам, чтобы те несли больше яиц. Крапивой благословляли мечи перед битвой, листья крапивы, разбросанные по полу, по распространенным поверьям защищали дом от злых духов.

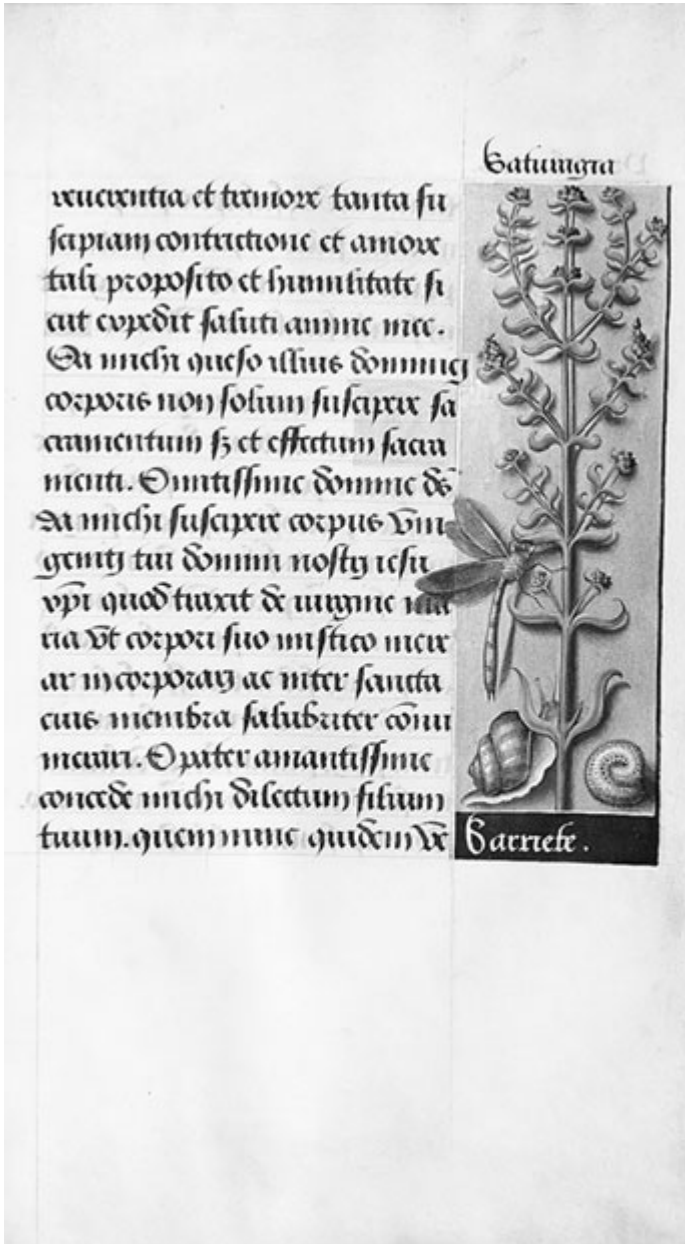
Горчица

Современное французское слово moutarde — горчица, — происходит от латинского mustum ardens — то есть «жгучее сусло», постепенно вытеснившее старинное название этого растения sénevé. Вероятно, имя это связано с процессом получения горчичного соуса, для чего зерна горчицы разводили в уксусе или винном сусле.

Средневековая кухня просто непредставима без горчичного соуса. Покупать его у разносчиков, бойко торговавших с лотков разнообразными соусами, и нести затем домой в специально прихваченном для того горшочке, было в те времена привычной обязанностью для городских детей. Это называлось «ходить по горчицу» (фр. aller à la moutarde), причем во время такого похода можно было и вдоволь наговориться с друзьями, и спеть пару песен и даже заняться политической агитацией! Быть может, это вас удивит, но еще задолго до Гавроша малыши деятельно помогали той или иной городской или политической партии, распевая на улицах куплеты, превозносящие или высмеивающие того или иного кандидата на власть. Но вернемся к горчице.

Уже в те времена было известно два основных ее сорта: белая горчица или сидерат, и черная горчица. Врачи со времен античности высоко ценили ее как отличное средство для возвращения аппетита больным, очищающее и излечивающее раны (на современный лад мы бы сказали «обеззараживающее» их). Карл Великий приказывал сеять горчицу в своих садах. Жгучий горчичный соус пришелся настолько по вкусу герцогам Бургундским, представителям младшей ветви королевской семьи, что Дижон стал настоящим центром по ее производству и продаже. В XIV веке при папском дворе существовали специальная должность Великого подателя горчичного соуса.

Познакомимся и мы с этим знаменитым рецептом, процитировав для того «Парижское домоводство».



Жан Бурдишон. Большой часослов Анны Бретонской. Чабер. Ms lat. 9474, 213r, ок. 1500 г., НБ Франции, Париж

Горчичный соус

Первый способ

Ежели вы, будучи в деревне, желаете изготовить горчичный соус в короткое время, разомните в ступке горчичные зерна,

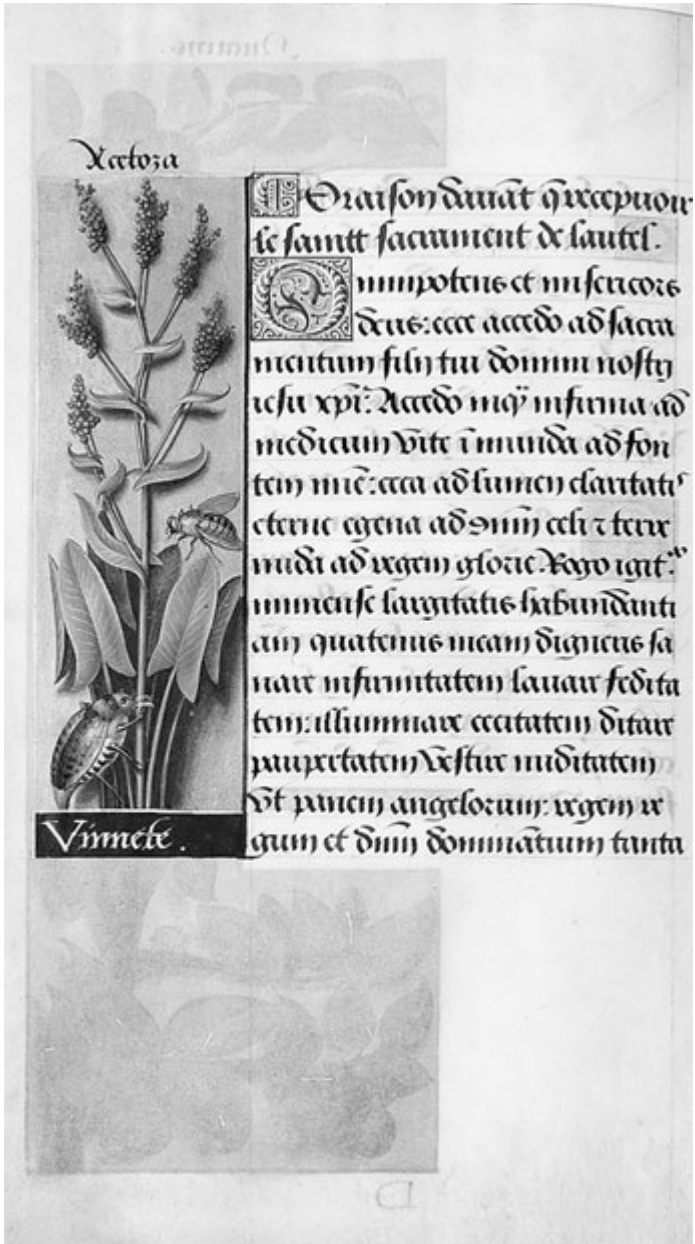
добавив к тому уксус, и затем протрите смесь через сито. Ежели вам хочется немедля подать ее к столу, положите ее в горшок перед огнем.

Второй способ

Далее, ежели вам желательно сделать ее как то следует, и спешки к тому нет, замочите горчичные зерна в уксусе, и дайте настояться в течение ночи, после чего хорошо разомните в ступке, мало-помалу добавляя уксус. Ежели у вас под рукой найдутся специи, каковые остались после изготовления желе, кларета, гипокраса или же иного какого соуса, также добавьте их в ступку, и затем дайте горчице настояться.

Рута

«Вонючка». «Зловонная». Как только не обзывали несчастное растение за его резкий своеобразный запах. Почти забытое ныне, в Средние века оно высоко ценилось и лекарями и гурманами. Высаживать руту в своем саду требовал Карл Великий, Валафрид Страбон с похвалой отзывался о «весьма зеленой и ароматной руте» способной по его мнению служить сильным противоядием. В том же качестве рассматривала руту Св. Хильдегарда Бингенская. Медицинская школа в Салерно рекомендовала руту как лекарство при офтальмологических проблемах. Кроме того рута считалась способной служить афродизиаком для мужчин, в то время как в женщинах «гасила любовный жар». Еще одно (с современной точки зрения забавное) предписание советовало держать в доме воду, в которой варилась рута. Окропив или смазав этой водой помещение, по мнению автора предписания, можно было надолго избавиться от блох. Впрочем, уже в те времена рута вызывала достаточно двойственное к себе отношение. Зельями на ее основе пользовались ушлые матроны, за определенную плату помогавшие прервать нежелательную беременность.



Жан Бурдишон. Большой часослов Анны Бретонской. Щавель. Ms lat. 9474, 212v, ок. 1500 г., НБ Франции, Париж

В современной французской кухне рута почти не используется. Возможно, тому виной тому ее слишком резкий и горький вкус — уже безымянный автор «Парижского домоводства» предостерегал супругу, чтобы та не слишком усердствовала, добавляя в в омлет листья руты «*ибо то весьма горькая трава*». Кроме того, избыточное потребление руты по

мнению современных медиков может привести к раздражению желудка.

Вербена

Серо-зеленые раскидистые кустики вербены, в теплое время года покрывающиеся белыми и сиреневыми цветами, пользовались доброй славой со времен Античности. Греки называли вербену «священной травой», полагая, что вовремя припасенный пахучий букетик способен возбудить огонь любви в том, кто ранее был бесстрастен и холоден. Это поверье продержалось до Нового времени. Еще Альберт Великий признавал в этом растении сильный афродизиак, полагая, что мужчина, загодя проглотивший немного вербенового сока, самым лучшим образом покажет себя на ложе любви. Он же советовал «для радости сердечной» окропить зал, в котором готовился пир, вином, в которое были опущены четыре листика вербены.

Хильдегарда Бингенская считала, что листья вербены, влажные от утренней росы, способны излечивать проказу, и действительно, прокаженные имели обыкновение ранним утром приходить на поля и лужайки, заросшие вербеной, и долгое время кататься по земле, стараясь, чтобы кожи коснулись как можно больше листьев и стеблей. Желающим избавиться от прыщей на лице рекомендовалось провести летнюю ночь под открытым небом и, увидев падающую звезду, немедля протереть лицо свежими листьями, после чего прыщи должны были исчезнуть без всякого следа. Чтобы избавиться от болезней, следовало носить на груди зашитый в мешочек вербеновый корень, чтобы прошла головная боль — надеть на себя венок из свежей вербены, чтобы излечить боли в груди — натереть ее размолотой вербеной. Более того, вербену считали способной излечивать укусы пауков, змей и даже страдающих бешенством собак.

Вербена отпугивала злых духов, для чего сушеные букетики стоило укрепить над дверью дома. Подписывающие документы об оказании услуг или о найме — на удачу — прокладывали вербеной листы бумаги или пергамента. Со своей стороны, ворожеи и ведьмы хранили секрет любовного напитка, основным ингредиентом которого была вербена, она же была обязательным ингредиентом «летучей» колдовской мази, посредством которой можно было по воздуху добраться до места проведения очередного шабаша.

Глава 8
Фруктовый сад

Средневековое имя сада «verger» прямо восходит к латинскому «viridis» — «зеленый». Зачастую сад назывался также латинским словом «viridiarum» или «pommarum». Средневековый сад был всегда закрыт от посторонних взглядов, огорожен плетеной изгородью или стеной. Скромные крестьянские сады выполняли функцию соответствующую нынешней: производить фрукты, разнообразившие скудный выбор блюд. Монастырский сад, бывший в то время неотъемлемой частью каждой обители, являл, кроме того, из себя место для благочестивых размышлений и молитвы в тишине. Сады принято было высаживать возле кладбищ, раскидистые зеленые кроны являли собой воплощение небесного рая, куда отправлялись добродетельные души усопших. И наконец при дворах аристократов родилось и проявилось в полную силу понятие Сада Любви, ставшего неотъемлемой частью куртуазной культуры. Сад Любви вдохновлял поэтов, он был овеян славой идеального рыцарства. Здесь влюбленный встречался с Прекрасной дамой, здесь звучали слова признания, клятвы верности, здесь сочинялись сирвенты и альбы — любовные или философские песнопения тогдашних времен.

Одно из первых упоминаний Сада Любви мы находим в сюжете о Тристане и Изольде в изложении англо-нормандского трувера по имени Беруль (Béroul) и его собрата по перу Томаса Английского. Рыцарь Тристан, которому его дядя король Марк поручил добыть для него Изольду Белокурую, по ошибке выпил вместе с ней любовный напиток, после чего запретное чувство, великое и возвышенное, однако идущее вразрез с кодексом рыцарской чести, религии и морали Средневековья, могло разрешиться лишь трагической гибелью обоих. В одной из сцен романа Тристан встречается со своей возлюбленной в саду замка Тинтажель, но, вовремя заметив, что ревнивый король Марк подслушивает их разговор, спрятавшись в кроне ближайшего дерева, объявляет Изольде, что не испытывает к ней никаких чувств. Позднее, оставшись наедине, он раскрывает обман:

Не знаю кто предал нас,
Но король Марк спрятался в кроне,
Я видел его отражение в воде фонтана.
Сам Бог вложил мне в уста эти слова,
Ничто из сказанного мною не было правдой.

Кретьен де Труа в своем романе «Ивэн, рыцарь льва» рисует нам заколдованный сад — вместо изгороди его окружает светящийся воздух; словно в мираж, в этот сад невозможно попасть. Здесь неизменно стоит лето, созревают фрукты и благоухают цветы, но любой фрукт, сорванный здесь, нужно тут же и съесть, ибо волшебная дверь не пропустит выходящего, пока он не вернет взятое к тому дереву, откуда его сорвал. В саду вечно поют и щебечут самые нарядные птицы, какие только есть на земле, здесь же во множестве растут целебные и пряные травы. В этом саду, напоминающем земной рай, юная волшебница держит рыцаря в плену. Ему удается разорвать магический круг лишь превратившись в идеального рыцаря, когда для него открывается вся глубина куртуазной любви.

Дерево, сад в Средневековую эпоху были связаны со множеством верований и символов — в первую очередь это был Сад Эдема, земной рай с его Древом Жизни и Древом Познания Добра и Зла, отведав от которого Адам и Ева изгнаны были прочь, передав свое проклятие потомкам, вынужденным с того времени и до конца существования мира работать в поте лица и в муках рожать детей.

Дерево — это воплощение генеалогии, где ствол есть родители, а дети и внуки — его молодые побеги и ветви.

С XII века известны изображения Древа Иессея. Из его тела вырастают ствол и ветви, заканчивающиеся цветами, в чашечках которых (в соответствии со средневековым толкованием пророчества Исайи) находятся Давид, Соломон и, наконец, Святая Дева с Младенцем.

Древо Знаний в те времена — расхожая метафора, обозначающая школьную науку. Многочисленные средневековые миниатюры донесли до нас изображения подобных деревьев, увешанных вместо плодов буквами латинского алфавита. В XII веке Раймонд Луллий в своих сочинениях, написанных на латинском, арабском и каталонском языках, вводит понятие «arbor moralis» — Древа Порока и Добродетели, к которому Христос является в образе дровосека, обрубая ветви на «порочной» половине.

И, наконец, о вполне реальных фруктовых деревьях говорит Карл Великий в своем знаменитом Capitillaire de Villis (Капитулярии о поместьях), приказывая высаживать в своем саду, а также в садах принцев крови следующие породы:

Касательно же деревьев, мы желаем, дабы там росли яблони различных сортов, грушевые деревья различных

сортов, сливовые деревья различных сортов, рябина, мушмула, каштаны, персиковые деревья различных сортов, айва, лещина, миндаль, тутовник, лавр, сосны, инжир, грецкий орех, вишневые деревья различных сортов. Сорта же яблонь должны быть следующими: Гозмаринга, Герольдинга, Креведелла, Спераука, яблоки сладкие, кислые, предназначенные как для консервирования, так и для потребления в сыром виде, ранние сорта яблок. Три или четыре сорта груш для консервации: сладкие, ранние, зимние.

Также следует заметить, что фрукты того времени достаточно серьезно отличались от нынешних, выведенных многими поколениями селекционеров, и напоминали скорее дички. Опишем теперь фруктовые деревья одно за другим.

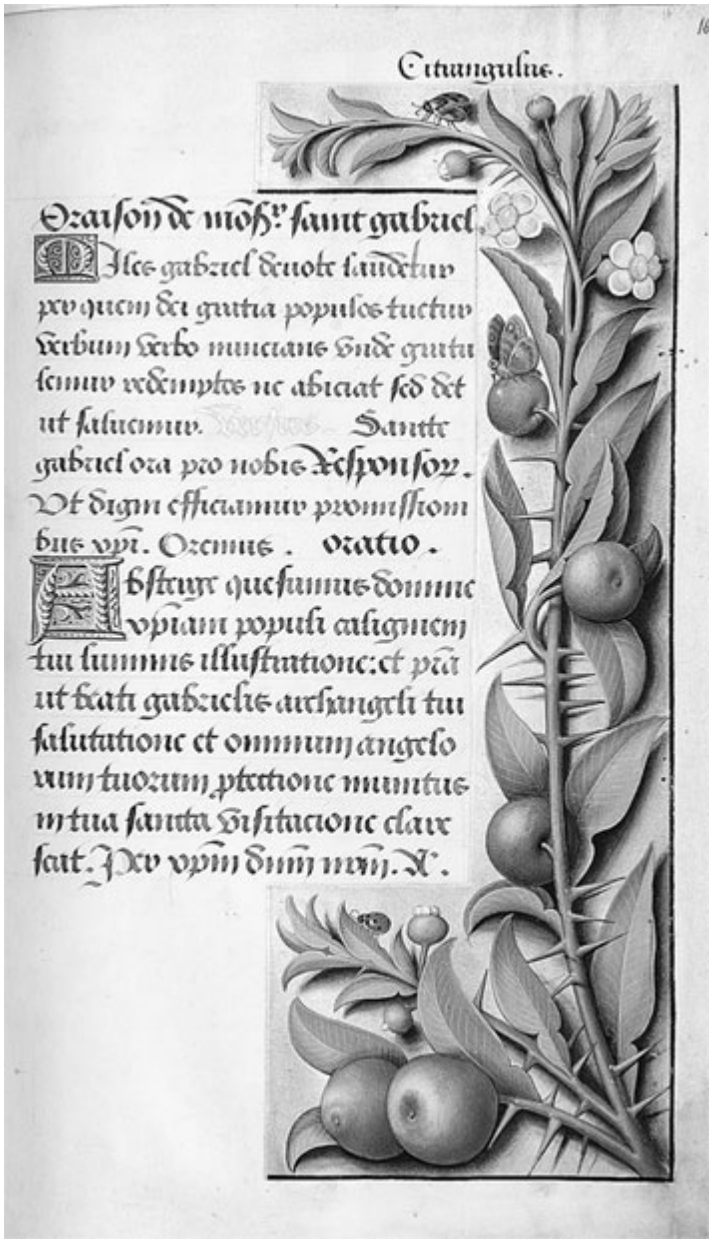
Сад Карла Великого

Яблоня

Как яблоня меж лесных деревьев —
мой милый между друзей!
Под сенью его я сидела,
его плод был мне сладок на вкус.
Он ввел меня в дом пированья,
надо мной его знамя — любовь!
Ягодой меня освежите,
яблоком меня подкрепите,
Ибо я любовью больна.

(«Песнь песней Соломона», пер. И. Дьяконова)

Современные исследователи полагают, что прародиной дикой яблони были Иран, Закавказье и Центральная Азия, откуда уже в доисторическую эпоху она была интродуцирована в Малую Азию, а затем через посредство греков и римлян появилась в Европе. Следует также заметить, что именно римляне предприняли первые попытки выведения культурных сортов, и они же способствовали распространению яблоневых деревьев во всей своей огромной империи. Эстафету затем подхватили бургунды, в V веке н. э. распространив яблоневые деревья на своей земле.



Жан Бурдишон. Большой часослов Анны Бретонской. Апельсин. Ms lat. 9474, 168r, ок. 1500 г., НБ Франции, Париж

Что касается франков, на их знакомство с яблоневыми деревьями указывают Салический закон (V в. н. э.) и уже упомянутый «Капитулярий о поместьях» Карла Великого. В 1000–1300 гг. в Нормандии аристократы и духовенство поощряли вырубку лесов, если расчищенные пространства отводились под яблоневые сады. Яблоками можно было даже расплачиваться

вместо денег. О роли, которую яблоня играла в Средневековой Франции, уже можно судить по тому факту, что позднелатинское pommum (фрукт как таковой) в среднефранцузском языке превратилось именно в обозначение яблока, вытеснив классическую форму malum. Даже в самом обозначении сада в целом название «pommarium» — «яблоневый сад» — долгое время соперничало с verdarium, уступив ему первенство лишь в начале Нового времени. Средневековый сад непредставим без многочисленных яблоневых деревьев. Они высаживались при монастырях и осеняли своими кронами аристократические сады любви. Яблоки использовались как лечебное средство, как сырье для изготовления косметики (в частности само слово «помада», заимствованное русским языком восходит к старинному pommade — «пюре из яблок»). И конечно же, в яблоневый сад наведывались повара, опытным взглядом отмечая лучшие плоды для подачи на стол своему сеньору, изготовления пирогов и сидра, запекания в печи со специями. Стоит заметить, что яблоки были одними из очень немногих фруктов, которые полагалось подавать сырыми в качестве десерта. Медики того времени полагали, что съеденное в конце обеда яблоко предотвращает отрыжку.

Знатоки Библии полагали яблоко тем самым плодом познания добра и зла, с помощью которого лукавый ветхозаветный змей соблазнил не-опытную Еву[76]. Любители греческой древности могли вспомнить о золотых яблоках Гесперид, растущих в заповедном лесу на краю земли, под охраной дракона по имени Ладон. Их, согласно мифу, богиня Земли Гея поднесла Гере в качестве свадебного подарка. А также о знаменитом яблоке раздора, ставшим первым шагом к началу Троянской войны.

Мы же добавим к этому пирог из яблок, который приводит в своей «Книге о Снеди» королевский повар Гильом Тирель:

> *Яблоки следует нарезать на куски вкупе с инжиром, к тому добавить изюм, хорошо промыть, все смешать воедино. К тому добавить лука, пожаренного на сливочном или же растительном масле, и к тому добавить еще яблок, вымоченных в вине, и растолченных в ступке и также яблок, толченных в ступке и смешанных с шафраном вкупе с малыми пряностями*[77]*, как то корицей и белым имбирем и анисом… Далее приготовить следует две толстые лепешки из теста, из каковых на нижнюю следует положить всю названную смесь, хорошо ее прежде вымешав, и засим накрыть верхней лепешкой, и таковую посыпать шафраном, дабы придать ей*

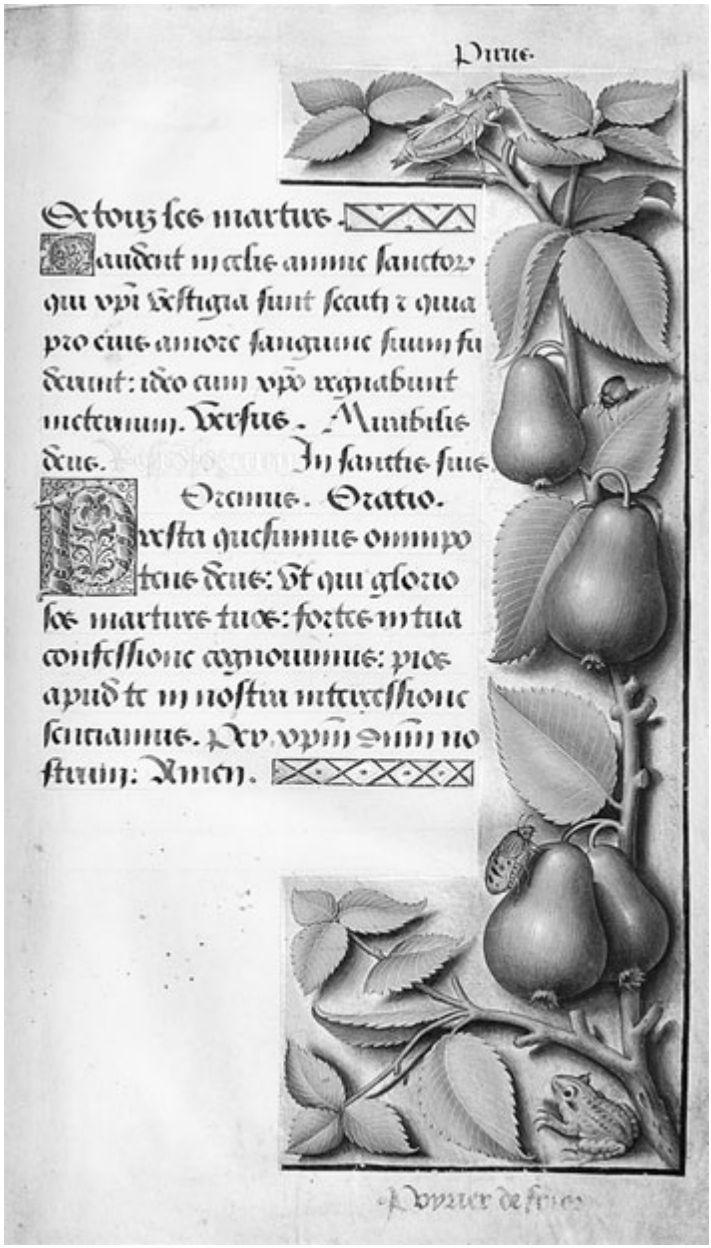
золотистый цвет, вслед за чем поставить в печь.

Груша

А не пропеть ли нам то, что, помнится, ясною ночью
Пел ты один? Я знаю напев, — слова бы припомнить!
«Дафнис, зачем на восход созвездий смотришь ты вечных?
Цезаря ныне взошло светило, сына Дионы[78],
То, под которым посев урожаем обрадован будет,
И на открытых холмах виноград зарумянится дружно.
Груши, Дафнис, сажай — плоды пусть внуки срывают!»

(Вергилий «Буколики». Перевод С. Шервинского)

Не столь прославленное и овеянное легендами, как яблоня, грушевое дерево было тем не менее известно и любимо в Средневековую эпоху. Его судьба в чем-то повторяет судьбу яблони: основными центрами, где впервые было введено в обиход (а возможно, и появилось) известное нам грушевое дерево, обыкновенно признаются Малая Азия и Закавказье[79]. Именно здесь кислый и терпкий грушевый дичок превратился в тот самый благородный фрукт, любимый и доныне. Груша попала в Европу через посредство греков и римлян, распространивших эту культуру во Франции, Испании и тех германских землях, что оказались под их владычеством. Гомер называл грушевое дерево «даром богов», Вергилий прославил грушу в поэмах «Буколики» и «Георгики», походя упомянув, что уже в его время было известно множество сортов этого растения. Плиний Старший с похвалой отзывается о фалернских грушах, рекомендуя их как наилучшие для изготовления «грушевого вина», высоко ценившегося в Вечном Городе.



Жан Бурдишон. Большой часослов Анны Бретонской. Груша. Ms lat. 9474. 172 r, ок. 1500 г., НБ Франции, Париж

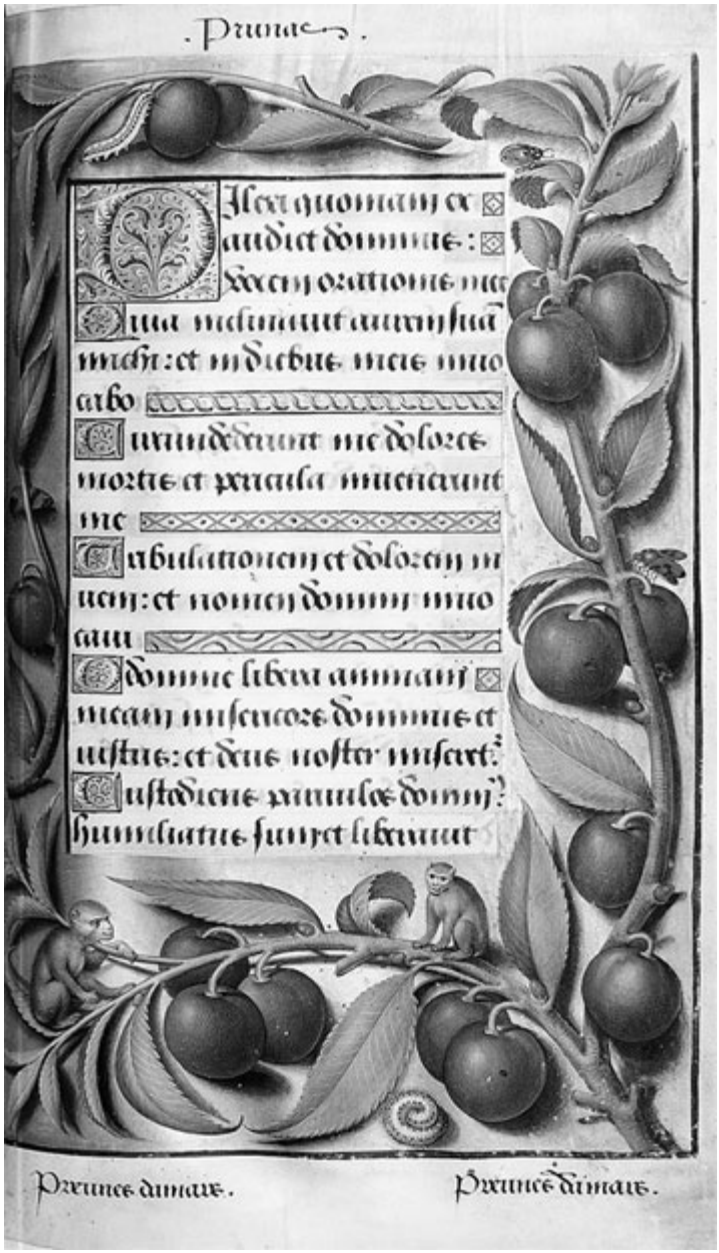
Современная груша представляет собой результат сложной гибридизации европейских и азиатских сортов. Средние века знали ее колючую разновидность с мелкими безвкусными плодами (лат. pyrus espinosa) и кислую грушу, метко названную «сводящей челюсти» (ср. фр. poire d'angoisse), — ее не раз упоминает «Парижское домоводство» — одна из немногих

дошедших до нашего времени поваренных книг XV века[80]. Чтобы придать грушам аппетитный румянец, «Парижское домоводство» настоятельно рекомендует варить их в воде, добавив немного сена, или фенхель, предварительно вываренный в молодом вине и высушенный, или немного медового драже. Судя по всему, средневековые садовники живо интересовались выведением новых сортов, так как итальянец Франческо Флорио, посетивший Турень в 1467 году рассыпается в похвалах касательно местного сорта груш, носящего характерное для этого времени наименование груш для «доброго христианина» (лат. Bonum Christianum).

Как и яблоки, груши полагалось есть в конце обеда, этот фрукт считался «закрывающим живот». Грушу можно было съесть сырой, запивая вином, но чаще ее варили в гипокрасе — сладком вине со специями — или же запекали в песочном тесте.

Слива

Дикая слива — мирабель, — как и большинство косточковых культур, была завезена из Передней Азии, где ее, по всей видимости, знали и употребляли в пищу уже в доисторическое время; по крайней мере, сливовые косточки были обнаружены в этом районе в пещерах и археологических пластах, датируемых ранним каменным веком. Синяя разновидность, более известная сейчас, появилась, по-видимому, в античную эпоху, однако потребовались века и усилия многих поколений садоводов, чтобы терпкий дичок превратился в сочный и сладкий фрукт, каким мы знаем его ныне.



Жан Бурдишон. Большой часослов Анны Бретонской. Дамасская слива. Ms lat. 9474, 112r, ок. 1500 г., НБ Франции, Париж

Вслед за яблоневыми и грушевыми деревьями слива попала в Европу через посредство греков (в соответствии с легендой — вместе с солдатами Александра Македонского) и римлян, вслед за которыми эстафету подхватили славяне, распространив сливовые деревья по всей Центральной Европе — Германии,

Румынии, средневековой Венгрии и на землях будущей Югославии. Еще одна разновидность, привезенная, по всей видимости, из Китая, охотно прижилась на юге, заполнив сады средиземноморской зоны. Что касается желтовато-зеленой сливы, родиной ее, по всей видимости, были южные области современной России. Эта слива, получившая уже в Новое Время имя «ренклод» — по имени королевы Клод, супруги Франциска I, — появилась во Франции на исходе средневекового тысячелетия, но в скором времени стала исключительно популярной и любимой, причем остается таковой до сих пор.

Повара старой Франции отдавали должное этому фрукту не в последнюю очередь потому, что сушеная слива могла храниться месяцами и вместе с изюмом и финиками служить отличной начинкой для сладких пирогов. Предположительно, умение это изначально пришло из стран Ближнего Востока, но в очень скором времени распространилось по всей Европе. Несколько рецептов такого рода содержит в себе «Парижское домоводство».

Особенно высоко ценилась бриньольская слива, доставлявшаяся в Париж из средиземноморского селения того же имени. Этот сорт поспевал в августе, снятые плоды разрезали, вынимали косточки и сушили на солнце, по вечерам занося в помещение, чтобы таким образом уберечь от губительного влияния сырости. И наоборот, колючая слива, прозванная «черной колючкой», вызывала суеверный страх, считаясь «дьявольским деревом», так как, по распространенному поверью, именно этими колючками дьявол помечал своих адептов, оставляя у них на коже неизгладимый след — «дьявольскую печать».

Мушмула

Мушмула германская, или просто мушмула, в настоящее время во многом забыта. Это крупное дерево, достигающее 3–5 метров, происходит, по-видимому, из Малой Азии, время его появления в Европе остается неизвестным. Крупные мясистые плоды созревают в октябре. В Средние века их принято было заворачивать в солому и оставлять на некоторое время, чтобы внутренность превратилась практически в кашицу — нежную, сладкую и очень приятную на вкус. Медики того времени относились к мушмуле, как и к прочим «холодным и влажным» фруктам, несколько настороженно. Ее принято было подавать сырой в начале обеда, чтобы желудок успел «подогреть» ее до нужной кондиции. Кроме того, мушмула воспринималась и как чисто декоративное растение — ее изображение мы видим на

многочисленных средневековых гобеленах.

Каштан

Съедобный каштан родом из Южной Европы. Порой его имя возводят к названию деревни Кастанис, в нынешней Турции. Это крупное раскидистое дерево любит теплый и влажный климат, и во Франции более распространено в Средиземноморских провинциях.

Во времена Средневековья каштаны почти обязательно присутствовали в монастырских садах, а так как дерево это способно жить в течение сотен лет, за одним и тем же каштаном, бывало, ухаживали десятки поколений монахов, последовательно сменяющих друг друга. Картофель в те времена был неизвестен на Европейском континенте, и мучнистый сладковатый каштан выполнял его роль в качестве гарнира к мясу или основного ингредиента для каш и пюре. Крепкая каштановая древесина использовалась для строительства церквей — она стойко выдерживала испытание временем, не гнила и не портилась насекомыми. В голодные времена собранные в лесу каштаны спасали от смерти множество бедняков — о доброй славе, которой пользовался каштан в те времена, можно судить уже по его народному наименованию — «хлебное дерево».

Персик

Несмотря на то что имя этого фрукта (prunus persica), заимствованное русским языком из латыни, вроде бы говорит о его персидском происхождении (в том же был уверен римлянин Колумелла, автор известного трактата, посвященного сельскому хозяйству), настоящей родиной персика является Китай, где первые письменные упоминания о персиковых деревьях датируются III тысячелетием до новой эры. В Китае он служит символом плодородия, древняя легенда утверждает, что любой, кто сумеет найти и отведать персики с легендарной горы Коу Лю, обретет бессмертие. По всей видимости, персик очень рано был акклиматизирован на иранском плоскогорье, откуда его доставили в Грецию воины Александра Македонского, и далее он столь же легко распространился на земли римской империи. Как утверждает Плиний (первая половина I в. н. э.), римляне знали уже не одну, а несколько разновидностей персикового дерева.

Надо сказать, что французы имеют особое пристрастие к этим

нежным плодам, и посему огромные персиковые сады вплоть до настоящего времени можно видеть в районе французской столицы, причем персики из окрестностей г. Мелена приобрели славу наилучших в Европе.

По всей видимости, персики предпочитали есть сырыми, так как рецептов с их использованием до наших дней сохранилось очень немного.

Айва

Айвовое дерево, по-видимому, родом из Персии (нынешнего Ирана), археологические данные показывают, что жители этого региона начали культивировать айву около 4 тыс. лет назад. В Европу она попала обычным путем — через посредство греков, от которых распространилась дальше, особенно полюбившись жителям средиземноморских провинций Италии и Франции.

Лесную айву охотно собирали бедняки, пополняя таким образом свой скудный рацион, айвовые деревья представляли собой неизменный атрибут аристократического или монастырского сада. Сами по себе плоды айвы отличаются значительной жесткостью, и потому на стол айва почти никогда не попадала сырой, зато ее использовали для изготовления знаменитой айвовой пастилы — кондуаньяка, представлявшего обязательный атрибут новогоднего стола. Самый известный рецепт изготовления кондуаньяка представляет нам «Парижское домоводство» — анонимный трактат, в котором богатый купец поучает свою молодую супругу, какие блюда ей следует научиться готовить и как управлять немалым штатом слуг. Кроме того, из плодов айвы готовили варенье и ликеры.

Орешник

Орешник, вырезанный здесь,
Обвитый жимолостью весь,
От самой кроны до корней,
Навеки тесно связан с ней.
Но чуть их разлучит беда,
Они погибнут навсегда.
Орешник станет вмиг сухим,
И жимолость зачахнет с ним.
«Мой друг, так оба мы, увы,
Умрем в разлуке я и вы!»

(Мария Французская «Лэ о жимолости». Перевод М. Замаховской)

Лещина, или орешник, родом из Малой Азии. В Европу это растение попало опять же через посредство греков, уже в античную эпоху стало распространяться в Италии, позднее — в Испании, Франции и Германии. В Средние века ореховые кусты превратились в обычный атрибут монастырского сада; как и в нынешнее время, его плоды употреблялись в пищу, дополняя скудный монастырский рацион, листья же использовались для изготовления противоядий и лекарств, призванных излечивать зубную боль. Впрочем, отношение к орешнику у монастырского народа можно было назвать двойственным. С одной стороны, это дерево полагалось символом плодовитости — действительно, из крошечного орешка вырастал восьмиметровый раскидистый куст. С другой, в аскетических умах постепенно рождалась и крепла уверенность, что пышный орешник наводит на мысли о расточительности, роскоши и непостоянстве, вплоть до того, что некоторые горячие головы прямо называли его «дьявольским» деревом.

Для аристократа орешник, или на тогдашнем языке coudrier[81], был в первую очередь символом всепоглощающей любовной страсти. По расхожему поверью того времени, сломанная ветка орешника срасталась вновь. Орешник, оплетенный жимолостью, в знаменитом лэ Марии Французской стал символом роковой любви, навечно связавшей рыцаря Тристана (или Тристрама) с женой его дяди, Изольдой Белокурой. Высланный прочь из столицы, в которую ему запрещено возвращаться под страхом смертной казни, Тристрам все же находит возможность дать королеве знать о себе и устроить тайную встречу. Для этого, спрятавшись в лесу, через который должна проезжать Изольда, он вырезает на ветке орешника, растущего прямо возле дороги, несколько знаков, понятных только им двоим. Королева Изольда, обладательница на редкость острого зрения, немедленно догадывается о смысле послании, и, приказав своей свите остановиться на отдых, в сопровождении одной лишь верной служанки углубляется в лесную чащу, где ее уже ждет возлюбленный.

Впрочем, для гурманов тех времен лесные орешки были не менее любимы — на их основе создавался один из распространенных в ту эпоху аристократических десертов: сахарное драже с ореховой сердцевиной.

Израиль, отец их, сказал им:
если так, то вот что сделайте:
возьмите с собою плодов земли сей и отнесите в дар
тому человеку несколько бальзама и несколько меду,
стираксы и ладану, фисташков и миндальных орехов

(Книга Бытие 43:11, Синодальный перевод)

Происхождение миндального дерева с точностью неизвестно, однако археологические находки, датируемые временем расцвета ассирийского царства, показывают, что уже в те времена миндальные орехи употреблялись в пищу. Посему, чисто предположительно, родиной миндаля полагается Западная Азия. Известно также, что задолго до нашей эры миндаль знали и любили в Китае и Северной Африке. В Библии также из раза в раз фигурирует миндальное дерево, которое именуется одним из лучших плодов Ханаанской земли. В Западной Европе миндаль появился обычным путем, через Грецию, где обосновался около V в. до н. э., распространившись затем на римские владения — в собственно Италию, Испанию и Португалию, так что уже Катону-старшему был прекрасно знаком вкус миндаля, который он, вполне предсказуемо, именует «греческим орехом». Около V в. н. э. миндаль распространился также на территорию нынешней Франции.

Бело-розовые цветы миндаля, распускавшиеся в феврале, когда вокруг еще лежал снег, предупреждали о начале весны. Первые, еще неспелые плоды снимали в мае-июне, миндаль в твердой ореховой скорлупе созревал осенью. Средневековая кухня не представима без миндаля — сухой, как и прочие орехи, он мог долго храниться не портясь и потому был особенно ценен. Миндаль добавляли в мясные, рыбные, овощные блюда, из него делали пироги и драже, средневековые доктора настоятельно рекомендовали миндаль своим пациентам как сильное общеукрепляющее средство. В постные дни нежирное миндальное молочко заменяло собой запрещенное к употреблению коровье или козье. Добавленное к выпечке, мясу или иным блюдам, оно придавало им своеобразный нежный вкус. Неизвестный автор «Домоводства» отвел миндальному молочку целую главу своего сочинения, что, несомненно, свидетельствует о популярности этого блюда.

Тутовник

Черный тутовник, или шелковица, родом из Персии и Афганистана. Тутовое дерево на Ближнем Востоке было известно уже с древнейших времен — так, в одном из библейских псалмов говорится о Божьем гневе, явившем себя в том, что тутовники оказались побиты морозом. С точностью неизвестно, каким образом и когда черная шелковица появилась во Франции, но судя по тому, что это дерево упоминается в «Капитулярии о поместьях», его знали уже со времен Раннего Средневековья. Раскидистый тутовник давал тень в жару и приносил кисло-сладкие ягоды, сочные и приятные на вкус. С давних пор их собирали, расстилая на земле отрез полотна и энергично встряхивая дерево.

Ягоды шелковицы можно было есть сырыми (конечно же, в начале обеда, чтобы желудок смог справиться с холодной и влажной нагрузкой), их сок пили, разводя его водой, из тутовых ягод варили сироп, варенье, их также можно было по желанию добавить в вино. Кроме того, с помощью фиолетово-черного тутового сока, разведенного водой до нужной консистенции, можно было подкрашивать не только пищу, но и ткань, и это качество нашло себе применение в текстильной промышленности средневековой эры.

Куда позднее в Европе появился белый китайский тутовник. Это дерево, прижившееся поначалу в Центральной Азии, появилось во Франции около XII века и немедленно нашло себе применение. Дело в том, что личинки тутового шелкопряда не способны питаться черным тутовником, зато белая шелковица предоставила возможность разводить их в огромном количестве и тем самым позволила появиться на исторической сцене знаменитому лионскому шелку, и поныне пользующемуся немалым спросом. Что касается красного тутовника, он никогда не пользовался особой популярностью, и пожалуй, единственное (и притом достаточно сомнительное) его применение состояло в том, что мошенничающие виноторговцы разводили шелковичным соком вино, увеличивая таким образом продажи за счет ухудшения качества. Оговоримся, что записи о подобных махинациях относятся к несколько более позднему времени, но вряд ли стоит думать, что средневековые прохиндеи не пользовались столь дешевым и несложным способом набить себе карманы.

Лавр

Без лавровых деревьев невозможно представить французский средневековый сад. Лавровые листья использовались для приготовления блюд, сделанные из них же настои и отвары входили в ассортимент средневекового аптекаря.

Лавровыми венками украшали поэтов, победителей пифийских игр, римляне сделали лавр символом победы, который специально к тому обязанный раб держал над головой триумфатора. В Средние века лавр — символ бессмертия. Само слово «ауреат» (лат. laureatus) значит «увенчанный лаврами», венок из лавровых плодов — награда обладателю первой университетской степени (от латинского средневекового bacca laurus — плоды лавра). Впрочем, слово это появилось уже в Новое время, около 1690 года. Христианину лавр должен был напоминать о Входе Господнем в Иерусалим, во время которого ученики, да и прочие, видевшие в Христе Мессию, о пришествии которого объявляли ветхозаветные пророки, встречали его, устилая дорогу одеждами и пальмовыми (или по иной версии — лавровыми) ветками. В этот день принято было освящать в церкви зеленые ветки лавра.

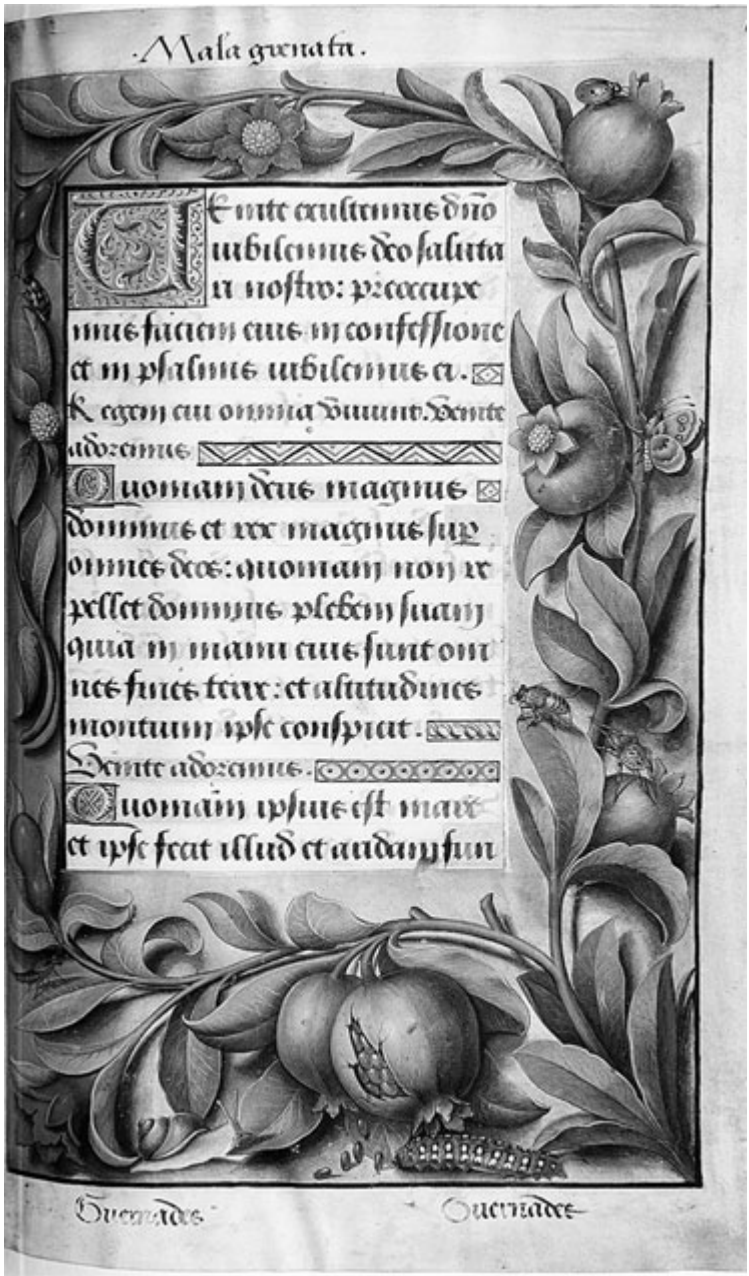
Инжир

Расцветает земля цветами,
Время пения птиц наступило,
Голос горлицы в краю нашем слышен,
Наливает смоковница смоквы,
Виноградная лоза благоухает —
Встань, моя милая,
моя прекрасная, выйди!

(«Песнь песней Соломона» Синодальный перевод)

Инжир, называемый также смоковницей или фиговым деревом, по всей вероятности, пришел к нам из западной части Малой Азии. Предположительно, это было одно из первых фруктовых деревьев, с которых собственно и началось садоводство. Фиги ели сырыми, собирая зрелые плоды в августе и сентябре, или сушили, что в свою очередь давало возможность вплоть до нового урожая лакомиться сладкими плодами. В средневековой иконографии фиговое дерево изображалось в качестве Древа Познания Добра и Зла, а знаменитым плодом, съеденным легкомысленной Евой, зачастую наряду с яблоком почитался инжир. Ученые мужи сближали между собой еврейское

слово «смоква» (pag) с глаголом «грешить» (peccare), «доказывая» тем самым, что в основе любого греха находится сексуальное влечение. В подтверждение также можно было привести книгу Бытие, согласно которой преступные супруги, застыдившись своей наготы, сделали себе «опоясания» именно из фиговых листов. В «Песне песней Соломона» смоковница также выступает символом чувственной страсти. Кроме того, она считалась символом богатства и изобилия; помнили люди и о бесплодной смоковнице, проклятой Христом за то, что она не дала ему плодов.



Жан Бурдишон. Большой часослов Анны Бретонской. Гранат. Ms lat. 9474, 120r, ок. 1500 г., НБ Франции, Париж

Во Франции укоренилась пословица «полу-инжир, полу-изюм», аналогичная российской «ни рыба, ни мясо». Своим происхождением это выражение обязано нечистым на руку торговцам, завозившим из Греции дорогой и пользующийся огромным спросом коринфский изюм (коринку). Для того, чтобы

увеличить вес, к винограду примешивали куда более дешевый инжир — прохиндеи-торговцы укладывали инжир на дно мешка, засыпая сверху изюмом, так что покупатель обнаруживал обман уже слишком поздно.

Грецкий орех

Я спустился в ореховый сад
посмотреть на побеги долины,
Посмотреть, зеленеют ли лозы,
Расцвели ли гранаты…

(«Песнь песней Соломона», Синодальный перевод)

Согласно археологическим данным, в Меловом периоде ареал грецкого ореха был куда больше нынешнего, охватывая едва ли не всю Центральную и Южную Европу, вплоть до швейцарских Альп. Оледенение отодвинуло границу распространения этого дерева к югу, откуда оно было принесено в Европу уже человеком.

В Средневековую эпоху в Дофине и Перигоре под орешник отдавали огромные земельные угодья. Орех ценили как отличную основу для компотов и конфитюров, тем более что дерево это живет очень долго и может давать плоды в течение многих лет, а врачи видели в нем средство от головной боли и провалов в памяти (в самом деле — формой своей орех напоминал полушария мозга!). Для бедняков грецкий орех был настоящим спасением во время голода, и, наконец, господствующая церковь видела в нем земной символ Христа. Внешняя оболочка плода служила напоминанием о телесной сущности Иисуса, крепкая скорлупа являлась воплощением веры, а, наконец, ядро — самой божественной сущности.

Орех сумел оставить свой след и в большой политике того времени. Когда вокруг безумного короля Карла VI развернулась борьба за власть, в которой его младший брат Людовик Орлеанский и кузен Жан Бургундский схлестнулись между собой в борьбе за регентство и положение некоронованного властелина страны, Людовик сделал своей эмблемой гибкий ореховый хлыст, которым, по-видимому, надеялся угостить соперника. Иоанн немедленно ввел в свой герб изображение рубанка. Соотношение оказалось пророческим — действительно, если младший брат короля предпочитал действовать с помощью интриг, постепенно продвигая «своих людей» на ведущие должности в королевстве, Жан, более прямолинейный и нетерпеливый, предпочел

разделаться с соперником руками наемных убийц. Фальшивый приказ немедленно прибыть к королю заставил Людовика выйти на улицу посреди ночи, причем легкомысленный брат короля в спешке не взял с собой достаточной охраны, в то время как снаружи его поджидал вооруженный до зубов бургундский отряд. Следует сказать, что убийце удалось выйти сухим из воды; жертва была в Париже исключительно непопулярна из-за жадности к деньгам, роскоши и мотовства, которые тяжело сказывались на простых людях. Король, вряд ли понимая, что делает, даровал убийце прощение, зато в народе принялась ходить злорадная шутка «*Ореховую веточку-то срезали!*»

Вишня

Как ни удивительно нам может показаться, вишня в те времена занимала довольно скромное место, чаще встречаясь в небольших крестьянских садиках, чем при замках владетельных сеньоров. Дикая вишня, известная в Средние века, носила название ameurisier, что прямо восходит к французскому amerise «горечь». Уже позднее, в новое время, когда реальный смысл имени прочно забылся, первое «а» посчитали окончанием артикля женского рода (la) и дичок получил свое нынешнее наименование — meurisier. В наше время ее зовут «лесной», или «птичьей», вишней. Дикую вишню и сейчас можно встретить в лесах Ближнего Востока, Армении, Закавказья и по всей центральной Европе. Берберы называют ее «царской ягодой».

Жан Бурдишон. Большой часослов Анны Бретонской. Вишня. Ms lat. 9474, 85r, ок. 1500 г., НБ Франции, Париж

Можно предположить, что с точки зрения французского аристократа вишня была скорее декоративным деревом, по крайней мере, до настоящего момента средневековые французские рецепты, использующие вишню (или упоминание вишни в меню пиров и приемов), отсутствуют. Другое дело — англичане, отдававшие должное ярко-красной ягоде с горьковато-

терпким вкусом. Один из вариантов приготовления английского вишневого супа стоит привести здесь:

> ***Английский суп с вишней и миндалем.*** *Из вишни вынуть косточки, вишню и миндаль мелко нарезать. Отварить их в овощном бульоне, не забыв приправить его парой зернышек аниса.*

Кустарники Севера

Смородина

Черная, красная и белая смородина — cassis — по всей видимости, стала культивироваться во времена Раннего Средневековья. Точных сведений о происхождении этого кустарника нет — предположительно, это дерево было распространено во всех известных в то время частях света с умеренным или даже холодным климатом. Возможно, по этой причине ягоды смородины не были знакомы грекам и римлянам.

Около XII века (видимо, из Германии и Фландрии) смородинный куст распространяется повсеместно. Уже в начале своего существования в качестве садового растения смородина получила известность среди аптекарей, изготовлявших на ее основе сиропы и настои, должные поддерживать и улучшать состояние здоровья пациентов (в чем не ошибались, так как ягоды смородины исключительно богаты витамином С). От них не отставали повара — из смородины варили крепкое кислое желе, служившее подливкой к мясу, изготовляли сиропы и ликеры. Фламандцы любили пироги со смородиной, изготовляя их по тому же типу, как и яблочные (см. выше), другое дело, что во фламандских рецептах отсутствует лук.

Крыжовник

Эта зеленая кислая ягода, в которой английские дети когда-то углядели им одним ведомое сходство с гусиной головой и потому прозвали ее на своем языке gooseberry — «гусиной ягодой», — происходит из Северной Италии. Однако, несмотря на то что дикий крыжовник рос, что называется, в самом центре страны, породившей величайшую из цивилизаций Древнего мира, ни грекам, ни собственно римлянам он известен не был, или скорее кислый и терпкий дичок не пользовался вниманием даже

местного крестьянства.

Упоминания об этой ягоде сравнительно редки, но из того немногого, что нам известно, можно с уверенностью сказать, что садовое выращивание и селекция крыжовника начинаются во времена Высокого Средневековья. Одно из первых упоминаний о нем относится к 1275 году, когда «гусиными ягодами» заинтересовались англичане, превратившие невзрачный дичок в крупные и сладкие ягоды, известные нам и сейчас. Во Франции, сколь о том можно судить, крыжовник особого распространения не получил, оставшись характерной ягодой для одного или нескольких регионов.

В частности, своим крыжовником славилось герцогство Бар, на Востоке современной Франции, где, кстати сказать, провела свое детство и юность будущая Орлеанская Дева. Крыжовенный джем во времена Позднего Средневековья был привычным для этих мест аристократическим десертом, в частности нам известно, что им угощали королеву Иоланду Арагонскую, приехавшую туда с дипломатическим визитом… и пожалуй, на этом наши современные знания об этой ягоде во времена Средневекового тысячелетия заканчиваются.

Виноград

Досталась я милому,
и меня он желает, —
Пойдем, мои милый, выйдем в поля,
в шалашах заночуем,
Выйдем утром в виноградники —
зеленеют ли лозы,
Раскрываются ль бутоны,
зацветают ли гранаты?
Там отдам
мои ласки тебе.

(«Песнь песней Соломона», Синодальный перевод)

Франция — страна винограда. Даже в нынешнее время в каждой деревне имеются свои секреты изготовления и собственная разновидность вина, ничем не напоминающая соседскую. По всей видимости, виноград ведет свое происхождение из Закавказья, где был известен охотникам и собирателям уже ок. 6 тыс. лет до н. э. Позднее культура виноградарства распространилась в Египет, Средиземноморье,

Италию и Грецию, откуда жители одного из греческих городов-колоний — Фокеи — привезли виноградные саженцы в тогдашнюю Галлию.

В Средние века виноградники существовали при замках, а их владельцы извлекали немалую прибыль из торговли вином. В саду виноградник мог, кроме того, выступать в качестве плетеной изгороди, как декоративное растение для создания всевозможных беседок и лабиринтов — обычных атрибутов средневековых «садов любви». Свои виноградники имелись при каждом монастыре — вино было необходимо для совершения таинства причастия, и при больницах — так как считалось, что вино поддерживает и укрепляет силы пациентов, ослабленных недугами. Скромные виноградники существовали почти при каждом крестьянском дворе, хлеб и вино — основа питания французского крестьянина в Средние века. Популярность вина была таковой, что его называли «водой для француза».

Однако не стоит думать, что виноград использовался исключительно для производства вина. Ягоды, как и в наше время, ели сырыми (само собой, в начале обеда), изюм был совершенно необходим для изготовления многих десертов, из косточек выдавливалось нежное масло, и, наконец, французская кухня того времени просто немыслима без сока незрелого винограда — verjus. Обычно его получали из кислых сортов, выращивавшихся специально для этого, или из тех ягод, которые ко времени сбора урожая продолжали оставаться зелеными. Если же лето выдавалось холодным и виноград не вызревал, почти весь урожай использовался таким образом. Кисло-сладкий и достаточно едкий сок, который сбраживали по особому рецепту, чем-то напоминал уксус, его добавляли в холодные закуски, мясные и рыбные блюда.

Южный сад

Гранат

Во Франции гранат распространился в теплом и влажном Средиземноморском регионе и начал активно использоваться в кулинарии приблизительно с начала XIV в. Однако север знал его тоже — на спинах лошадей и мулов плоды граната выдерживали путешествие до Парижа, и если даже были достаточно до́роги, состоятельные аристократы и торговцы вполне могли позволить себе такую роскошь. На юге, как было уже сказано, гранат использовался в качестве подливы к птице или мясу, Север же

предпочитал украшать блюда гранатовыми зернами, делая их таким образом более аппетитными и привлекательными.

Оливки

Прародиной оливкового дерева, по всей видимости, являются Средиземноморский регион и Северная Африка. Греки называли это дерево даром богов, оливковые ветки символизировали мир, процветание, мудрость. Оливковую ветвь, обвитую лентой, уносили в свои города победители древних Олимпийских игр. Оливки и сыр — излюбленное лакомство греческих пастухов, как в древности, так и в наши дни. Оливковое масло, которое научились извлекать еще в древности, хранилось в огромных амфорах, зачастую под землей, осколки и остатки этих хранилищ обнаруживаются вплоть до настоящего времени.

В христианской религии голубь принес Ною оливковую ветку в клюве в знак того, что воды потопа схлынули окончательно и угроза человечеству миновала. Оливковое масло входит в состав священного мира, светильники, заправленные оливковым маслом, горели как в языческих святилищах, так и в средневековых церквях. Как было уже сказано, для юга оливковое масло было основным кулинарным жиром, в то время как для севера это была «снобская приправа», позволить себе которую могли исключительно люди с немалым достатком.

Жан Бурдишон. Большой часослов Анны Бретонской. Земляника. Ms lat. 9474, 54r, ок. 1500 г. НБ Франции, Париж

Померанец

Померанец во Франции больше известен под именем «горького» или «севильского апельсина». Его родиной был, по-видимому, Китай, о чем среди прочего сохранилась память и в

русском языке — само слово «апельсин» значит дословно «китайское яблоко». На вид этот фрукт скорее напоминает лимон — так же вытянутый, с острыми концами, однако цвет у него может быть как желтый, так и апельсиново-оранжевый.

В Азии этот фрукт известен с древнейших времен, однако на Ближний Восток он попал не ранее IX века, по всей видимости, проделав немалый путь по тогдашним торговым путям.

Померанец, скорее всего, попал в Европу через посредство испанских арабов около X века н. э., появившись изначально в Сицилии, и в тогда же распространился по Северной Африке, либо по иной версии — вместе с крестоносцами, которые позаботились о том, чтобы ввезти его семена или саженцы из Святой Земли. Еще два века спустя померанцы прижились в Испании (в основном в Севилье и окружающих землях), где стали прибыльной экспортной статьей, так что за новым фруктом прочно закрепилось имя «севильского апельсина».

Этот чисто южный фрукт для парижан или нормандцев казался очень экзотичным — так, сохранился анекдот о некоем владетельном сеньоре, который, оказавшись на юге, во что бы то ни стало захотел попробовать померанец — и вынужден был первый же кусочек выплюнуть. В самом деле, этот фрукт, обладающий резким горьким вкусом с оттенком кислоты, просто так съесть сложно. Однако его сок и мякоть добавляли в разные блюда, в частности мало кто знает, что знаменитое английское цитрусовое варенье (marmelade) изготовляется на основе мякоти и сока горького апельсина. Из цветов померанца делали прохладительный напиток, который отличался столь изысканным вкусом, что получил от его ценителей имя «амброзии» — пищи богов.

Лимон

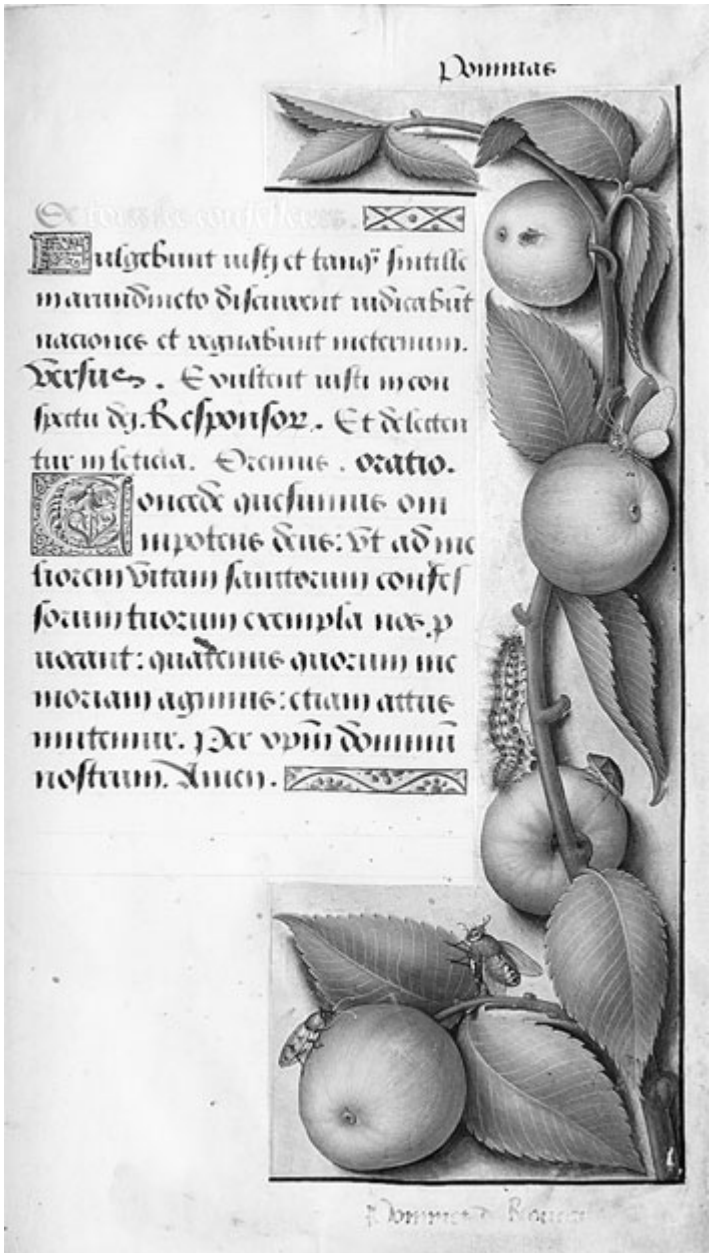
Родина лимонных деревьев в точности не определена до нашего времени. Можно лишь предполагать, что это типично азиатское растение впервые появилось в Индии или Китае в результате естественной гибридизации цитрона и лайма. Известно лишь, что в долине Инда и Китае лимоны были известны уже за 4 тыс. лет до н. э. С точностью мы можем сказать, что около VI–IV вв. до н. э. лимонные деревья были уже окончательно акклиматизированы в областях Среднего Востока. Далее, при посредстве арабских купцов, семечки и саженцы лимонных деревьев распространились на Сицилию и Испанию, войска Александра Македонского по возвращении из индийского

похода принесли с собой в качестве трофея диковинный фрукт «мидийское яблоко», в скором времени распространившийся и на греческих землях, а вслед за тем проникший и в области, подчиненные Риму, так что на одной из фресок древних Помпей оказался изображен соответствующий фрукт.

В средневековом французском языке лимон назывался limon и был хорошо известен и поварам, и просто любителям хорошо поесть. В Европу лимон попал около X века н. э., по всей вероятности, через посредство арабских купцов или во время Крестовых походов. Так или иначе, это дерево широко распространилось по Средиземноморскому бассейну, в частности в Испании превратившись в неотъемлемую часть национальной кухни. На французском юге, который, как было уже сказано выше, испытал на себе немалое испанское влияние, пищу также умели подкислять лимоном. На север этот фрукт попадал на спинах лошадей и мулов, оставаясь, впрочем, экзотическим и малодоступным за пределами дворцов высшей знати. Лимон прекрасно сохранялся в меду, сиропе, сахаре или будучи замороженным с помощью льда и снега. Лимонный сок и цедра прекрасно сочетались с мясом или птицей, одно из стариннейших блюд такого типа — «лимония» (курица с лимонной подливой) — сохранилось в анонимном трактате Liber de Cocina (Кухонная книга).

Апельсин

«Король цитрусов» — сладкий апельсин, как полагают современные ученые, является т. н. «естественным гибридом» мандарина и помело. Предположительно его родиной был Китай; принято считать, что новый гибрид появился порядка 4 тыс. лет назад, но первое письменное упоминание о нем в китайских документах датируется 315 г. до н. э.



Жан Бурдишон. Большой часослов Анны Бретонской. Яблоня. Ms lat. 9474, 182r, ок. 1500 г., НБ Франции, Париж

Апельсиновые деревья издавна росли в Израиле, их крупные сладкие плоды под именем «яффских фруктов» или «яффских апельсинов» составляли неотъемлемую часть экспорта. Среди всех прочих, им отдавал должное Ричард Львиное Сердце, в 1191 году на время короткой местной зимы коротавший время в этих местах.

Французское наименование этого фрукта — orange — восходит к арабскому слову naranj, имеющему то же значение. Сладкий апельсин появился в Европе очень поздно. Точную дату этого события мы не знаем, различные исследователи относят его к концу XV или началу XVI века — времени, когда португальцы начали поиск пути в Индию. Но случилось ли это уже после плавания Васко да Гамы, или первые сладкие апельсины были известны ранее, через посредство арабских купцов, ответить пока что затруднительно. Известно только, что апельсиновое дерево, родиной которого является Китай, позднее хорошо прижилось на французском Лазурном берегу и на итальянской Корсике.

Европейцы сравнивали апельсины с золотыми яблоками в саду Гесперид, кроваво-красные и оранжево-желтые апельсины прочно завоевали свое место на рынках и столах Южной Франции. В скором времени их разделили на несколько сортов — часть из них можно было есть сырыми, другие скорее годились для производства сока. «Апельсиновых рецептов» по причинам понятного характера до нас дошло очень мало.

Фисташки

Фисташки — типичное порождение юга, они любят солнце и богатую влажную почву. По всей видимости, они родом из Ирана или Юго-Западной Азии.

В Европу фисташковые деревья попали, по всей видимости, через греко-римское посредство. Испанские мавры высадили на территории современной Испании немалое количество фисташковых садов, откуда фисташки распространились в Средиземноморье. Надо сказать, что в средневековой Франции зеленоватые орехи не пользовались особой популярностью, оставаясь достаточно простонародным лакомством. Повара Северной Франции предпочитали им миндаль из-за его большей доступности. Зато доброй славой пользовалась «фисташковая мастика» — смола, выделяемая из некоторых видов этого дерева. Фисташковая смола составляла прибыльную статью в экспорте некоторых итальянских государств.

Ягоды

Малина

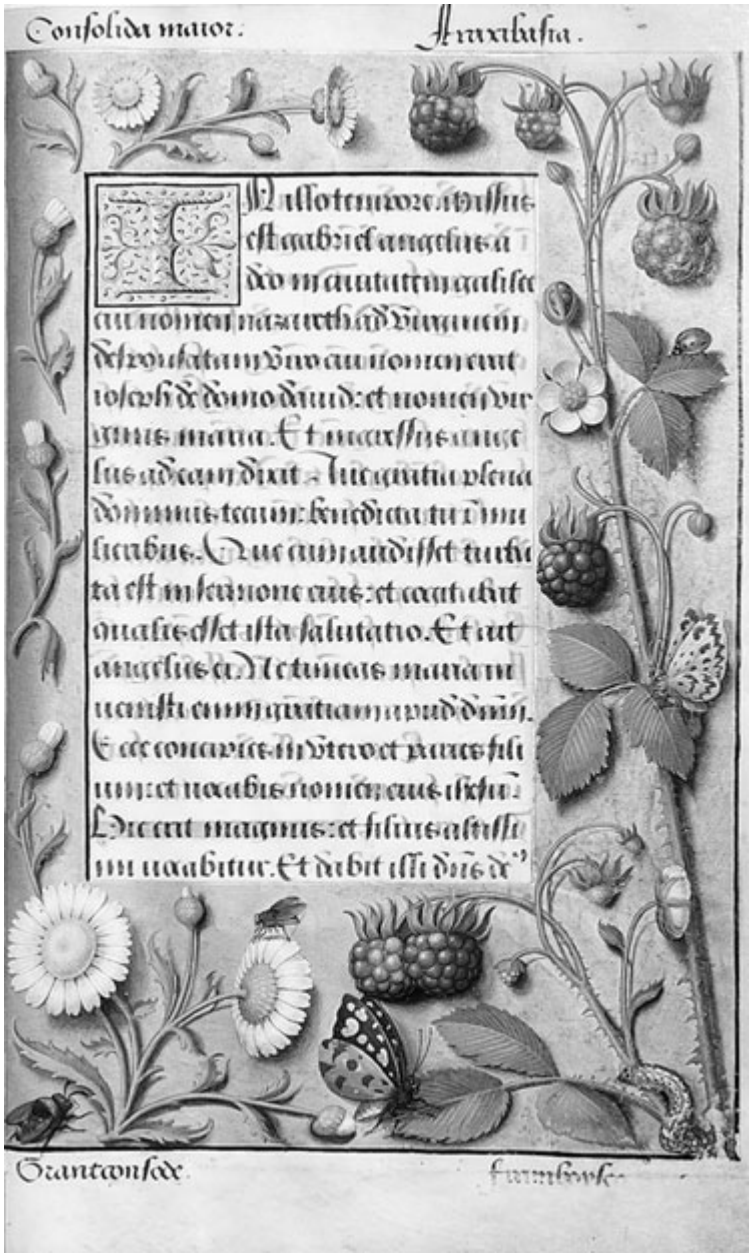
По археологическим данным известно, что человек стал

употреблять в пищу малину уже в начале бронзового века. Типично европейский неприхотливый малиновый куст был известен с незапамятных времен, дикая малина — красная и черная — распространена повсюду в Европе, Закавказье и Малой Азии. Известно, что малиной лакомились жители древней Трои и окрестностей Иды в Малой Азии. Для римлян и греков малина, по всей видимости, представлялась скорее лекарственным, чем столовым растением, использовавшимся, в частности, при расстройствах пищеварения.

Впрочем, следует сказать, что древняя садовая малина мало чем отличалась от дикой, целенаправленным выведением культурных сортов красной и белой малины мы обязаны британцам, и произошло это именно во времена Средневековья. Отбирая лучшие растения, средневековые селекционеры настойчиво добивались, чтобы на их кустах росли как можно более крупные сладкие ягоды. Жители средневековых Англии и Франции по моде того времени подкисляли свежим малиновым соком воду и, конечно же, отдавали должное сиропу, джему и, наконец, вину из малины.

Земляника

Клубника, привычная для нас сейчас, — ягода по своему происхождению американская, в Европе она оказалась уже в Новое время, после того, как испанские и португальские корабли регулярно стали посещать Новый Свет. Средневековье клубники не знало, и место ее в качестве основной садовой ягоды занимала земляника. Эта ягода известна была еще доисторическим охотникам и собирателям. А вот греки почти не были с ней знакомы ввиду того, что земляника предпочитает прохладный климат.



Жан Бурдишон. Большой часослов Анны Бретонской. Малина. Ms lat. 9474, 20r, ок. 1500 г., НБ Франции, Париж

Однако в Италии она распространена, к северу от реки По занимая порой целые долины. Римские модницы делали из земляники маски для лица, из сока, смешанного с водой, получался отличный прохладительный напиток, отвар листьев давал вкусный и, как мы сказали бы сейчас, «витаминный чай». Должное медицинским (и несколько менее того — кулинарным)

свойствам земляники отдавали Вергилий, Овидий и множество раз упомянутый Плиний. В Средние века все растение почиталось ценным сырьем для изготовления медицинских сиропов, отваров и мазей. И конечно же, землянику ели — хотя меньше, чем фрукты. Аристократы смотрели на нее со смешанными чувствами: в самом деле, эта ягода слишком близка была к земле, хотя в качестве чисто орнаментальном земляника достаточно рано проложила себе путь и в сады благородных господ. Что касается средневековых крестьян, таковые, как водится, не задумывались над философскими материями и собирали, и даже рассаживали землянику в своих маленьких садах, превращая ее в отличный летний десерт.

Окончательным одомашниванием и окультуриванием земляники мы обязаны англичанам — в XIII веке на островах начались ее целенаправленное выращивание и отбор. Для того, чтобы на холодной и влажной английской земле эта ягода созревала быстрее и приносила крупные сладкие плоды, кусты земляники обкладывали соломой, отсюда идет современное английское слово, обозначающее и землянику, и более позднюю клубнику — strawberry, «соломенная ягода». Во Франции земляника завоевала признание лишь в XIV веке — так, известно, что в 1368 году в Версале было высажено 12000 земляничных кустов. Насыщенный ярко-красный цвет этой ягоды сделал землянику в Средние века символом соблазна.

Цветы

Исследователи спорят, следует ли выделять в отдельную категорию «цветочный» или «букетный» сад. В самом деле, Средневековье невозможно представить без цветов. Они были совершенно необходимы для украшения церковных алтарей, цветы росли в садах Любви, в медицинских садиках при аптеках, так как среди прочего были совершенно необходимым ингредиентом при изготовлении многих лекарств, они посвящались Богородице и святым. Количество разнообразных цветов, известных и любимых средневековым человеком, было весьма обширно, однако мы остановимся исключительно на тех, которые привлекали к себе внимание поваров.

Роза

Роза была, несомненно, королевой средневекового сада. В древности ее посвящали богине любви Афродите: по античной

легенде, алая роза возникла в тот момент, когда богиня появилась на свет из морской пены. Розу также считали цветком возлюбленного Афродиты — Адониса. В Средние века ее полагали цветком Девы Марии — о происхождении белых роз сложилась красивая легенда, согласно которой на букет увядших красных роз упала капля молока Богородицы, после чего они немедленно ожили, окрасившись в снежно-белый цвет. И конечно же, роза была цветком любви и влюбленных, название «Роман о розе» носит один из самых известных любовных романов того времени.

Эглантина, или собачья роза — незатейливая, с малым числом лепестков, является, по-видимому, древнейшей среди прочих разновидностей диких и культурных роз. Галльский шиповник (rosa gallica) — прародитель всех прочих роз Средневековья. Его любили уже в Римскую эпоху, а в Средневековье «галльская роза» именовалась также «аптекарской», по распространенному убеждению ей не было равных в целительной силе. Галльскую розу использовали для изготовления многочисленных простых и сложных снадобий.

Пышная и очень яркая дамасская роза с сильным приятным запахом была самой распространенной и любимой. Предположительно, в 1250 году ее привез в Прованс с мусульманского Востока один из участников Крестовых походов — Тибо, граф Шампанский, прозванный Певцом. Белая дамасская роза стала символом могущественного дома Йорков во времена многолетней борьбы с Ланкастерами за корону Англии.

Жан Бурдишон. Большой часослов Анны Бретонской. Розы. Ms lat. 9474, 37r, ок. 1500 г., НБ Франции, Париж.

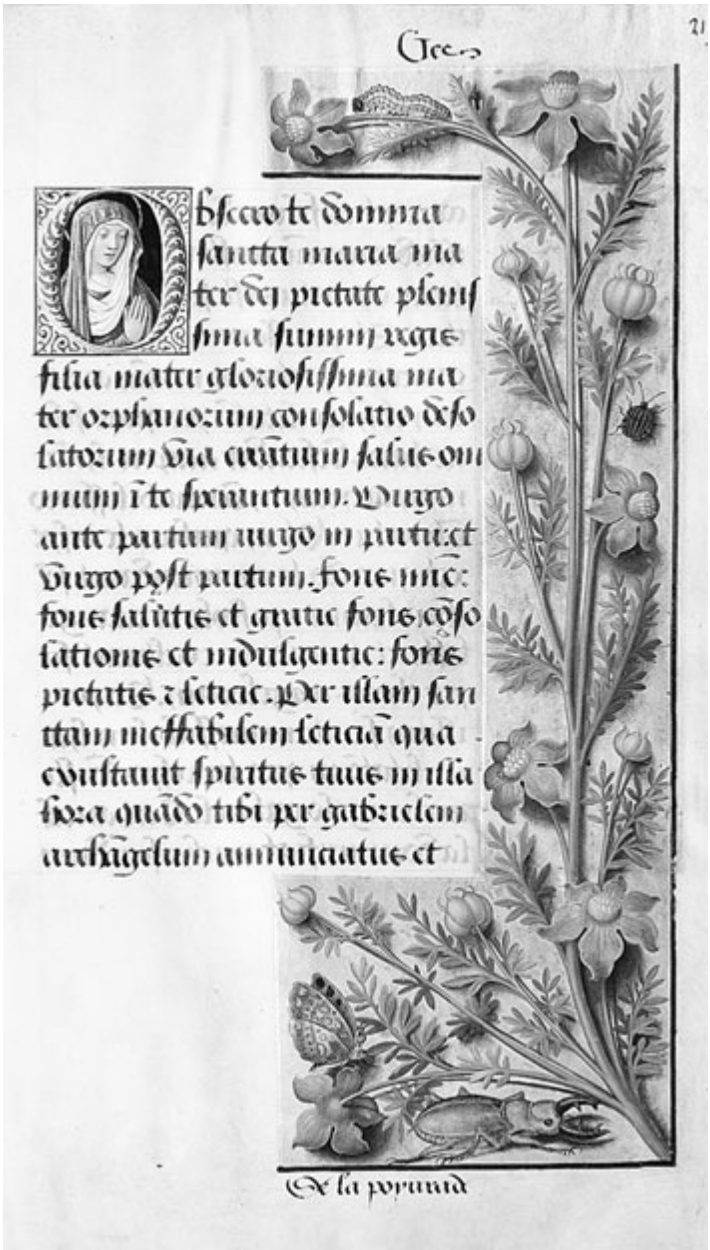
И, наконец, мускусная роза (rosa mascheta) особенно приглянулась мастерам ковроткачества. Ее изображение мы найдем на многочисленных средневековых коврах, выполненных в технике «тысячи цветов». Предполагается, что ее привезли из Абиссинии христианские монахи.

Средневековье предпочитало снежно-белые и ярко-алые розы, розовая вода использовалась, как и в наше время, в косметике, розами перекладывали белье, чтобы придать ему нежный, приятный запах. Розы имели обыновение засахаривать и подавать в качестве десерта, розовая вода включалась в состав аристократических блюд — впрочем, по большей части, южных.

Лаванда

Имя «лаванда» восходит к латинскому lavare — «мыть». Полагается, что лечебные и косметические свойства цветка лаванды открыли для себя уже древние египтяне; в частности, во всем известной гробнице Тутанхамона были обнаружены масла и духи на лавандовой основе. Как обычно считается, в Египте подобные средства были настолько дороги, что позволить их себе могли разве что фараоны и богатейшие среди жрецов или чиновничества.

О лаванде в качестве лекарственного средства с похвалой отзывается Теофраст в своем труде, посвященном ароматическим средствам. Считается, что они появились в средневековую эпоху, однако римляне (как бы они этот цветок ни называли) использовали его для ароматизации ванн и отдушки для белья. Диоскорид полагал лаванду лекарством от головной боли, ангины и от всякого рода кожных воспалений и ран.



Жан Бурдишон. Большой часослов Анны Бретонской. Нигелла. Ms lat. 9474, 219r, ок. 1500 г., НБ Франции, Париж

В Средние века лаванда в изобилии росла в монастырских садах. Св. Хильдегарда, одна из величайших травниц Средневековья, превозносит лаванду за ее, как мы бы сейчас сказали, антисептические качества — способность отпугивать чуму и лечить заболевания, вызванные «дурным воздухом» (то есть инфекцией). Повара также нашли лаванде применение — ее

засахаривали и подавали на стол в виде букетов, а также украшали ею всевозможные десерты.

Нигелла

Нигелла, или чернушка, названа так не за цветы, на самом деле снежно-белые или голубые, но за мелкие черные семена, собственно, и нашедшие себе применение в кулинарии. Это растение, родиной которого являются Индия и страны Ближнего Востока, под именем «черного тмина» с древнейших времен было известно и аптекарям, и поварам Востока.

В Средние века о нигелле с похвалой отзывались такие корифеи мусульманского мира, как Ибн-Сина и Аль-Бируни, широко известное изречение Пророка гласит, что нигелла способна помочь при любом заболевании, кроме смерти. Нигелла высоко ценилась на Востоке в качестве средства против астмы, всевозможных воспалений, а также расстройств пищеварения.

Судя по всему, растение это попало во Францию во время Крестовых походов, отлично прижилось как в северных, так и в южных садах и нашло себе применение под именем «перчика» (poivrette), куда более доступного для человека скромного достатка, чем дорогой привозной перец. Однако и в восточных, и в западных странах нигелла также применялась в кулинарии, ее добавляли в разнообразные пряные смеси, хлебцы или пирожные.

Календула

Календула — это дичок, известный с незапамятных времен. Расти он может и сам по себе, и — благодаря заботам садовника — превратиться в культурный сорт с крупными яркими цветами. Римляне, впервые обратившие внимание на скромные желтые цветки, росшие в изобилии в полях, заметили любопытный факт: цветение календулы совпадает, как правило, с «календами» — первыми днями римских месяцев. Отсюда цветок и получил свое нынешнее имя. Впрочем, в древности эти цветы выращивали по большей части за красоту. Что касается французского названия — souci, — оно по всей видимости, развилось из раннелатинского solsequia, то есть «подсолнечник», цветок, поворачивающийся вслед за солнцем.

В Средневековье календула использовалась как лекарственное средство — так, в частности, Св. Хильдегарда советует крем из календулы против заболеваний кожи, кроме

того, полагалось, что этот цветок желтого цвета способен излечивать желтуху. Ярко-желтые цветы украшали сады, а в народной магии календула представлялась в качестве могущественного колдовского средства, помогающего колдуну или колдунье обрести возможность видеть духов и фей. Женщина, желавшая увидеть во сне суженого должна была натереть себя мазью на основе календулы и вознести соответствующую молитву Св. Луке Евангелисту. Записи подобного рода, которые дошли до нашего времени, датируются XVI веком, однако, сколь о том можно судить, само поверье много старше.

И, наконец, повара также не обходили календулу своим вниманием. В Англии ее использовали обязательно вместе со шпинатом, вываривая или запекая в одном горшке, в Голландии пользовался доброй славой суп с лепестками календулы, и также во многих регионах была популярна всякого рода выпечка или даже вино на основе этого цветка.

Фиалка

Первые упоминания о фиалках относятся ко временам античной Греции. Уже Гомер называет фиалковый чай как отличное средство «от гневливости», венки из фиалок должны были уберечь гуляк от опьянения, и, наконец, в само вино, желая придать ему дополнительный аромат и привлекательный вид, опускали свежераспустившеся цветы фиалок.

Греческие и вслед за ними римские медики полагали фиалку сильным лекарственным средством, способным излечивать кашель, бронхит и даже воспаление легких. Листья фиалки жевали, чтобы избавиться от головной боли. В Африке примочки и мази из листьев этого растения использовались как наружное средство при воспалениях или опухолях кожи.

Фиалка в Средние века — символ смирения. Вслед за лилией и розой, она также посвящалась Деве Марии. Мастера ковроткачества любили помещать изображения фиалки на свои изделия, выполненные в технике «тысячи цветов». Хильдегарда Бингенская использовала сок фиалки с оливковым маслом и козьим жиром как средство против мигрени и, смесь из цветов фиалки с некоторыми другими ингредиентами — как это ни удивительно — в качестве глистогонного средства. Анонимный автор «Домоводства» различает два вида «фиалки постного времени»[82] и «армянские фиалки»[83]. Эти цветы также можно было подать на стол засахаренными или украсить ими выпечку.

Алтей

Алтей принадлежит к тому же семейству, что и мальва. Судя по всему, его знали и ценили уже с очень древних времен, в частности известно, что уже за 2000 лет до н. э. египетские фараоны не отказывали себе в удовольствии угоститься мягкой конфетой, изготовленной из корня алтея, вываренного в меду.

Алтей, почти забытый сегодня, в Средние века полагался отличным средством от кашля, насморка или ангины. Алтейный корень жевали младенцы, когда прорезывающиеся зубки вызывали в деснах зуд и боль, этот же корень в голодные годы спасал от смерти не один десяток бедняков.

Из алтейного корня с яйцом (позднее — с желатином) готовили одно их любимейших детских лакомств — guimauve, предка современных зефирок мэршмеллоу и российского «птичьего молока».

Глава 9
Дары леса

Лес кормил и аристократов, и крестьян, причем если для первых лесные ягоды или плоды были приятным дополнением к привычному рациону, для вторых дикие растения становились порой единственным спасением от голодной смерти.

Не могущие по тем или иным причинам завести в своих садах полноценные ягодники собирали в лесу клюкву, дикую малину или землянику. А вот что касается грибов, сведения о них отрывочны и очень скудны. Насколько мы можем судить с высоты наших современных знаний, аристократов грибы не интересовали, самые ранние сведения о знаменитых в будущем французских шампиньонах относятся к последнему веку Средневековой эры, так что слава их впереди — уже после наступления Нового Времени. В том, что касается сельских жителей, сведений об употреблении ими в пищу грибов нет совсем, т. к. грибные споры в раскопанных на данный момент жилищах либо отсутствуют, либо попросту не сумели уцелеть до нынешнего времени. Посему вопрос этот вынужденно остается открытым.

Надо сказать, что «крестьянская» часть лесного рациона в принципе своем долгое время оставалась малоизвестной, и лишь раскопки последних лет, специально направленные на изучение растительных семян, сохранившихся в качестве пищевых остатков там, где когда-то располагались деревни, проливают свет и на эту часть средневекового быта.

Сосна

Почуял граф — приходит смерть ему.
Холодный пот струится по челу.
Идет он под тенистую сосну,
Ложится на зеленую траву,
Свой меч и рог кладет себе на грудь.
К Испании лицо он повернул,
Чтоб было видно Карлу-королю,
Когда он с войском снова будет тут,
Что граф погиб, но победил в бою.

(«Песнь о Роланде», пер. Ю. Корнеева)

Сосна в Средневековье — символ вечной жизни. Под сосной, согласно «Песни о Роланде», вершил свой суд Карл Великий, под ней же он держал совет со своими придворными и здесь же встречал послов. Под сосной принял смерть бретонский граф Роланд, из гордости отказавшийся позвать на помощь и погибший в неравном бою с сарацинским полчищем. Сосну воспевает создатель «Романа о розе», в поэме Беруля «Тристан и Изольда» именно в кроне этого дерева прятался снедаемый ревностью король Марк, пытаясь подслушать разговор влюбленных.

Знатоки античности могли бы к тому добавить, что согласно древнему мифу, сохраненному для нас Овидием, в сосну была превращена возлюбленная козлоногого Пана нимфа Питис, более того, само дерево получило от нее свое имя (греч. pythis). В сосну превратился и юный Атис, возлюбленный Великой Матери Кибелы. Разбойника, прозванного Сгибателем сосен, победил великий герой Тезей.

Сосновыми венками награждали победителей Истмийских игр, в то время как олимпионикам полагались венки из оливы.

Ареал сосны занимает собой всю Европу и бóльшую часть Азии, так что дерево это известно было еще в древности. Сосна использовалась как строительный материал, еще Овидий в своих «Метаморфозах» упоминает сосновые корабли. Из сосновой смолы изготовлялись благовония (необходимые, к примеру, для ароматизации вина). Но если вернуться к кулинарным вопросам, следует сказать, что сосновые орешки (фр. pignes) были излюбленным кушаньем в Средневековую эпоху. Их можно было грызть в первозданном, так сказать, виде, использовать как основу для любимого в те времена десерта — драже — или вместо посыпки для плотного мусса или пирога.

Рябина

В начале XIX века моравские пастухи случайно обнаружили неизвестный ранее сорт рябины с нежными сладкими ягодами. В дальнейшем это открытие было взято на вооружение селекционерами, поставившими себе целью выведение новых культурных сортов этого растения. Родиной рябины, таким образом, можно считать Европу. Это неприхотливое дерево стойко выносит заморозки и способно расти даже на сравнительно бедных высокогорных почвах. Рябина представляет собой раскидистое дерево с ярко-красными плодами, которые в настоящее время особенно по душе птицам. Эту особенность давно подметили птицеловы, научившиеся ловко скрывать в кроне этого дерева клетки-ловушки и шесты, смазанные птичьим

клеем, отчего во французском языке рябина зачастую именуется деревом птицеловов. Рябиновые ветви с давних времен полагались надежным средством от нечистой силы, и поверье это, по всей видимости, продержалось до конца Средневековой эры. Твердая рябиновая древесина также отлично подходила для изготовления колес и прочих деталей мельничного механизма. Опавшие листья рябины способны отлично удобрить почву.

Жан Бурдишон. Большой часослов Анны Бретонской.

Сосна. Ms lat. 9474. 188r, ок. 1500 г., НБ Франции, Париж

И, наконец, уже древние галлы умели изготовлять из ягод крепкий рябиновый сидр (или рябиновое пиво), несложный рецепт которого дожил до наших дней в нормандских и бретонских деревнях. Судя по тому, что описание этого напитка отсутствует в «аристократических» поваренных книгах, он был скорее простонародным, в то время как высшая аристократия предпочитала тонкие вина.

Бузина

Французское имя бузины — sureau — происходит от sûr — кислый. Это дерево широко распространено по всей Европе, Западной Сибири и Малой Азии. По всей вероятности, лечебные свойства бузины высоко ценились уже в древности. В Средние века это дерево любили за нарядные цветы, сильный приятный запах и, наконец, плоды, которые вместе с соцветиями использовались в качестве начинки для пончиков. Бузина представляла собой символ верности любви, ветками бузины украшали покои, чтобы любовь, соединяющая живущих в них супругов, длилась долгие годы. На гобеленах рейнского региона мы во множестве встречаем сюжет, где опадающие с дерева соцветья бузины собирает в корзину юная девушка, что должно служить символом вечной любви, соединяющей ее с избранником.

Альберт Великий считал, что это дерево обладает волшебными свойствами и годится как для белой, так и для черной магии. Согласно долго державшемуся поверью, мятежную душу можно было успокоить, положив на гроб ветку бузины, а колдуны пытались ею же извести врагов.

Бузиной пользовались в качестве лечебного средства, для изготовления косметических снадобий, и, наконец, из цветов бузины изготовляли бодрящий «весенний» напиток, способный снять накопившуюся за долгую зиму усталость.

Дуб

Во множестве часословов, дошедших до нашего времени, есть одна и та же картинка: пастух, замахивающийся палкой на низко свисающие желуди, и веселые хрюшки, которые угощаются ими на земле.

Дуб был священным деревом для евреев, греки видели в дубах прибежище лесных нимф — дриад, — под священными

дубами располагалось святилище Додонского оракула, одного из древнейших в античной Греции. Римляне почитали дуб как символ мужества, венок из дубовых листьев был одной из самых высоких наград Римской Республики, друиды поклонялись под сенью дуба своим божествам…

Впрочем, в Средние века дубы исполняли роль куда более прозаическую — поставляя древесину для строительства, дубильные вещества для обработки кожи и, наконец, чернильные орешки, без которых невозможно было выкрасить ткань в благородный и долговечный черный цвет.

Для крестьян дубовые желуди были еще более прозаичным источником пищи, позволявшим в голодный год хоть как-то дотянуть до нового урожая. Следует отметить, что в пищу пригодны только спелые желуди, которые сами упали с дерева или падают при легчайшем сотрясении веток. Желуди зеленые ядовиты для человека; впрочем, наши далекие предки умело избегали подобных ловушек.

Жан Бурдишон. Большой часослов Анны Бретонской. Дуб. Ms lat. 9474. 87v, ок. 1500 г., НБ Франции, Париж

Желуди собирали осенью или ранней весной, когда земля освобождалась от снега. Разрезав на несколько частей, их вымачивали в воде в течение двух суток, несколько раз заменяя ее на свежую, затем высушивали и, наконец, превращали на ручных мельницах в грубую, горьковатую муку, которую можно смешать с ржаной, пшеничной или, наконец, использовать саму по себе для изготовления грубых, но сытных лепешек. Желуди

также можно было поджарить, предварительно разрезав их пополам и вымочив в течение трех суток в воде, которую следовало часто менять. Поджаривают их на сковороде, противне или даже горячих камнях, получая блюдо, чем-то сходное по вкусу со съедобным каштаном. Конечно же, ни аристократы, ни духовенство не интересовались столь грубой едой, но для многочисленных крестьян желуди не раз и не два становились спасением в голодный год.

Терн

Еще с кельтских времен это невысокое деревце или даже раскидистый куст, который по весне покрывается ярко-белыми цветами, а к осени увешивается маленькими крепкими плодами, напоминающими сливу, имел двойственную репутацию. С одной стороны, это было «ведьмино дерево», самым лучшим образом подходившее для изготовления магических метел, посохов и тому подобной волшебной амуниции. С другой — невозможно было забыть терновый венец Христа; да и медики тех времен ценили терн как отличное средство от простуды, и общеукрепляющее, в случае если его использовать с иными средствами.

Аристократы не ели терновых ягод — по крайней мере, не существует ни одного свидетельства обратного. Зато в крестьянских домах терновые ягоды, собранные после первых морозов, когда их горечь сменяется приятным кисло-сладким вкусом, по всей вероятности, елись сырыми или смешанными с медом, а также превращались во всякого рода желе, конфитюры и компоты, в течение долгой зимы радовавшие детей и взрослых. Кроме собственно фруктовой мякоти в дело шли и косточки, из которых выдавливалось неплохое по качеству масло, так что о колдовских материях… можно было весьма благополучно забыть!

Травянистые растения

Пастушья сумка, по всей вероятности, была известна всем классам общества, т. к. нашла себе место даже в «Большом Часослове Анны Бретонской». Этот неприхотливый сорняк в первую очередь использовался как кровоостанавливающее средство (и подобное качество пастушьей сумки не забыто и сейчас!), однако в пищу вполне годятся листья, в особенности молодые и нежные, обладающие острым горьковато-кислым вкусом, который столь ценился в Средневековье.

Дикая морковь неприхотлива и в изобилии встречается и на

лугах, и среди кустарника. В отличие от своей домашней разновидности, ее корень чаще всего имеет беловатый цвет, куда более сух и жесток, однако может использоваться и в качестве медицинского средства, и конечно же, в пищу, наряду с домашней разновидностью. Без сомнения, дикую морковь ели исключительно в деревнях, и не в самое сытое время, однако, наряду с другими дичками, она сыграла в истории неоценимую роль, спасая в голодный год от смерти мужчин, женщин и детей.

Златоцвет, или хризантема посевная, в современности полагается сорняком, хотя в некоторых странах до сих пор в пищу используют ее молодые листья, которые едят сырыми или вареными, а также молодые побеги, которые употребляются, как правило, в первозданном виде.

Нивяник похож по виду на ромашку; в Европе его в настоящее время выращивают в основном как декоративное растение, однако в Японии, Китае и Вьетнаме его вплоть до настоящего времени употребляют в пищу. Во Франции в современности он уже не воспринимается как способ утоления голода, к великому счастью для современных поколений.

Донник — высокое растение с характерными ярко-белыми или желтыми цветами — широко распространено во многих регионах Европы. Надо сказать, что донник очень любят пчелы, и мед, в который затем превращается собранная пыльца, отличается нежным янтарным цветом и столь же нежным запахом. В обыкновенное время донник служит кормом для скотины — коровы и овцы с удовольствием поедают и стебли, и цветы. Однако в голодный год перебирать не приходилось и людям, превращавшим высушенные листья и побеги в добавку к овощным супам или рагу. Корни донника также можно было отварить или поджарить,

Водяной шильник или алисма растет обыкновенно по берегам водоемов и хорошо заметен благодаря своим широким округлым, чуть за-остренным на концах листьям. Уже с очень давних времен было замечено, что корень шильника похож по вкусу на репу или картофель, если его отварить, а еще лучше — испечь в золе. Во дворцах шильник, конечно же, не ели, но в деревнях, особенно тех, что располагались на берегах рек, он, видимо, служил привычной добавкой к летнему рациону.

Пазник, также известный под именами «ложный одуванчик» или «кошачье ухо», в самом деле напоминает одуванчик своими ярко-желтыми цветами. Впрочем, если приглядеться, пазник несколько выше и тоньше, хотя думается, наши далекие предки не слишком задумывались над подобными тонкостями. В самом деле, у обоих растений листья, особенно молодые, годятся в

пищу, а корень можно употребить вареным, жареным или даже молотым.

Дикая редька, она же редька полевая, как и ее одомашненная разновидность, обладает съедобным корнем и ботвой. Другое дело, что горечь дикой редьки невозможно перебить никакими средствами, да и сам по себе корень куда жестче и грубее привычной нам редьки садовой. Аристократы редьку не жаловали, посему в поваренных книгах мы не найдем рецептов с этим овощем. Возможно, в крестьянских огородах она росла и постепенно становилась домашней, возможно также, что этот дичок воспринимался в качестве подспорья исключительно в голодные годы. Вопрос открыт…

Весной толстую и белую часть **камышового** стебля, непосредственно примыкающую к корню, даже вполне современные деревенские дети любят попробовать на вкус — и почувствовать на языке свежий сладковатый сок, который выделяется, если этот самый стебель как следует разжевать. Эту же часть вполне возможно измельчить и заправить ею суп, придав ему приятный запах и сладковатый вкус. Мучнистый, раздутый корень камыша можно размолоть в муку и даже испечь из него подобие тяжелого хлеба. Корень также достаточно вкусен, если его испечь на углях или в золе, чем вплоть до современности пользуются охотники и рыболовы.

Жан Бурдишон. Большой часослов Анны Бретонской. Бузина. Ms lat. 9474. 190r, ок. 1500 г., НБ Франции, Париж

Наверное, все читавшие в детстве народные сказки помнят, как богатыри честят своих коней: «ах ты, волчья сыть, травяной мешок!». В этом случае слово «сыть», по-видимому, следует понимать как «корм» или «пожива», однако растение по имени **сыть,** или «земляной миндаль», в самом деле существует и вплоть

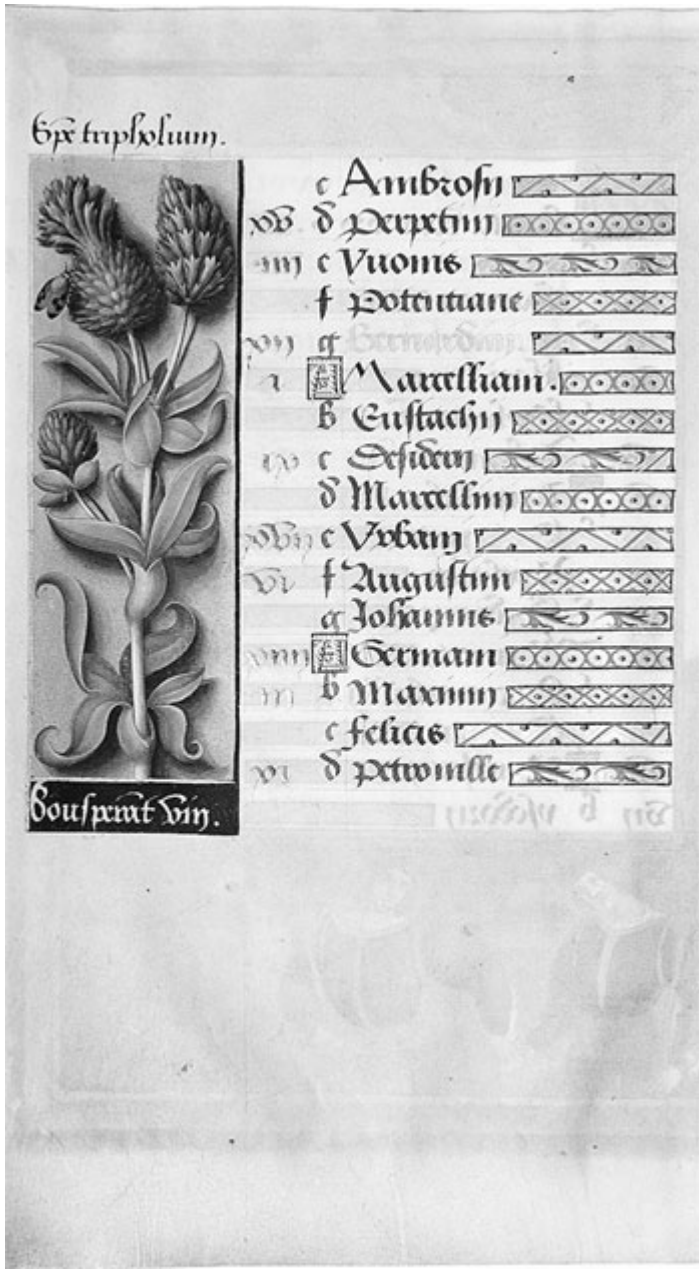
до современности активно используется в пищу. У этого растения мягкие сладковатые клубеньки, которые можно хранить до нескольких лет. Неудивительно, что французских крестьян привлекла подобная возможность: разнообразить свой рацион и заодно сделать запасы на черный день столь простым образом.

Думается, что и вы в далеком детстве не отказывали себе в том, чтобы съесть пару-тройку соцветий **клевера**. Этот цветок всем хорошо знаком — клевер лиловый и белый в немалом количестве встречается там, где достаточно солнечно и сухо: на лугах, полянах или в полях. Как известно, клевер весьма охотно поедают коровы и овцы, но и для человека вполне съедобны мясистые соцветия, в зависимости от сорта обладающие характерным сладковатым или горьковатым вкусом. Как показали раскопки последнего времени, французские крестьяне также использовали клевер, конечно же, в первую очередь в качестве кормовой культуры, но в голодный год он мог служить неплохим подспорьем, чтобы хоть как-то протянуть до будущего урожая.

Любой, кому случилось вырасти в деревне, отлично знает, что к ссадинам, царапинам и разбитым коленкам в первую очередь следует приложить лист **подорожника**. В самом деле, это неприхотливое растение, которое во множестве растет на полянах, тропинках, и лугах, представляет собой отличное кровоостанавливающее и ранозаживляющее средство. Менее известно, что подорожник также пригоден в пищу. Из молодых листьев варят супы, причем для вкуса в подобное блюдо рекомендуется добавить немного щавеля, а также молодые листья можно употреблять в пищу сырыми, самостоятельно или в качестве гарнира к основному блюду. Известно, что семена подорожника легко превращаются в муку, из которой можно испечь грубые лепешки или сварить кашу, их можно также замариновать и использовать в качестве острой приправы. Мы не знаем в точности, как распоряжались подорожником французские крестьяне, но о том, что его знали и без сомнения использовали, говорить можно с полной уверенностью, что доказали раскопки последних лет.

Дикая полынь всем известна по множеству народных сказок, поговорок и, наконец, упоминаний в литературных произведениях. В современности, впрочем, полынь является неотъемлемым ингредиентом таких крепких алкогольных напитков, как абсент или вермут. Крестьяне Средневековой эпохи, положим, не знали подобных изысков, однако резкая горечь полыни с характерными пряными нотками пришлась им весьма по вкусу в качестве приправы к мясу, салу, рыбе и даже праздничной птице, причем в этой роли одинаково хорошо

представлялись два вида полыни, которые в немалых количествах росли, да и поныне растут во Франции — полынь обыкновенная и полынь горькая. Вполне возможно, что кто-то культивировал эту остро пахнущую траву на своих огородах, а кто-то отправлялся за ней в лес или посылал туда детей. Однако если аристократов полынь не привлекала, в народе она пользовалась неизменной популярностью, да и в современности, надо сказать, не совсем забыта в этой роли.



Жан Бурдишон. Большой часослов Анны Бретонской. Клевер. Ms lat. 9474. 8v, ок. 1500 г., НБ Франции, Париж

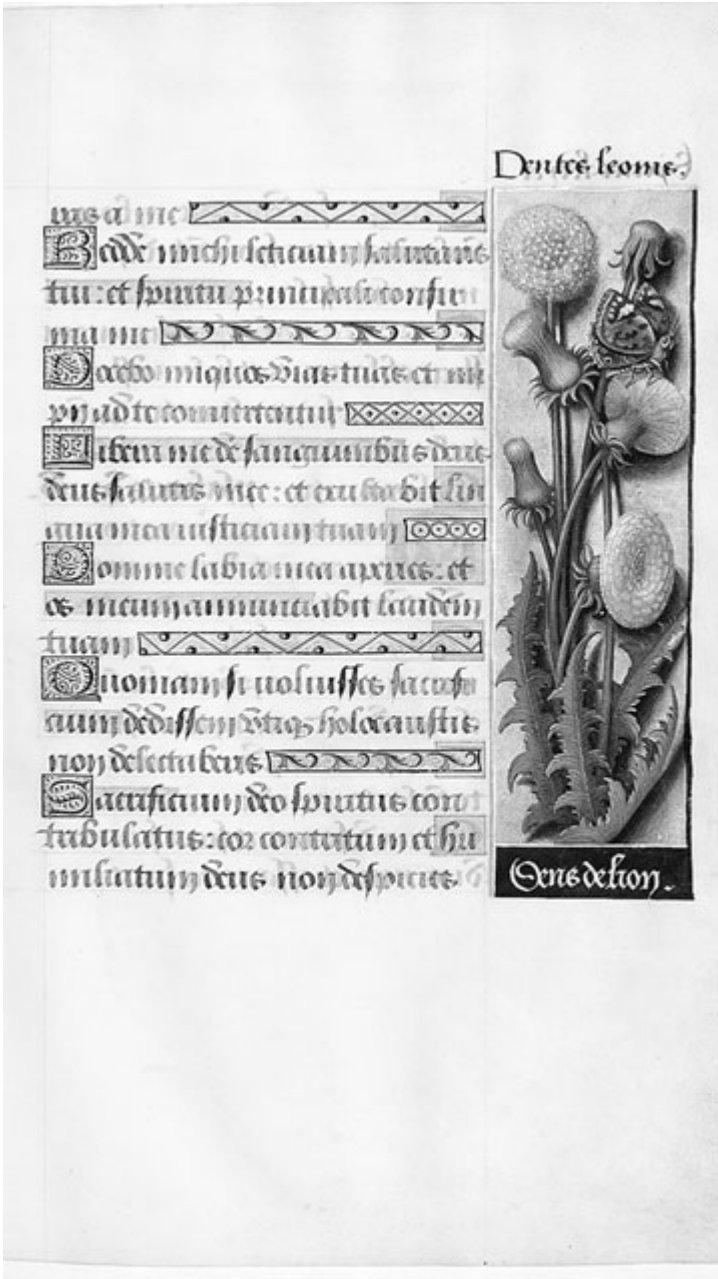
Подмаренник цепкий или северный — ярко-зеленое растение, на стебле которого во множестве торчат звездчатые листья, усыпанные по периметру маленькими острыми колючками. Цветы у подмаренника, вслед за многими «дичками», — небольшие, ярко-белые, с четырьмя лепестками,

расположенными строго противоположно друг другу. Современному городскому человеку это название мало что скажет, а в селах еще не забыта привычка срезать молодые листья и стебли подмаренника, которые равно хороши и свежими, и тушеными, в качестве салата или дополнения к мясному или рыбному блюду.

Горошек посевной, также известный под именем «вика», в насто-ящее время скорее известен как кормовое растение. Оно легко узнается по длинным и тонким стеблям, увенчанным кисточками фиолетовых цветов, и в немалых количествах встречается в молодых редких лесах, на каменистой почве, а то и возле старых деревенских заборов. Семена вики съедобны, однако в современности подобное «блюдо», которым можно разве что спасаться от голодной смерти, благополучно забыто — и хорошо.

А вот **полевой салат** представляет собой одно из очень немногих диких растений, которые в качестве кулинарной приправы сохранили свою популярность до настоящего времени. Это низкорослое растение с ярко-зелеными листьями, формой своей напоминающими лопасти. Молодые листья и в современности охотно отправляются в салаты, т. к. обладают мягким ореховым запахом и чуть сладковатым приятным вкусом, они отлично сочетаются со свеклой, яблоками и даже мелко нарезанным крутым яйцом. Если вы собираетесь посетить южную часть Франции, это необычное угощение, думаю, стоит попробовать!

Огородный портулак очень красив, у него стелющиеся толстые стебли, мясистые и ломкие листья и, наконец, роскошные цветы малинового оттенка. Сколь о том можно судить, в Южной Франции в Средневековье портулак был «пряностью для бедных», наряду с северной полынью. В самом деле, молодые листья и побеги вкусны и в сыром виде, и в качестве острой приправы к супу или мясным блюдам, портулак можно есть также вареным и, наконец, соленым или маринованным, причем знатоки уверяют, что по вкусу приготовленный подобным образом портулак мало уступает «благородным» каперсам. В современной Франции, к сожалению, блюда из портулака совершенно забыты, однако во многих мусульманских странах он по-прежнему представляет собой привычную часть каждодневного меню, которое иностранцу стоит попробовать — хотя бы из любопытства.



Жан Бурдишон. Большой часослов Анны Бретонской. Одуванчик. Ms lat. 9474. 97r, ок. 1500 г., НБ Франции, Париж

Люцерна куда более известна как кормовое растение, и для современного человека идея использовать ее в пищу может показаться скорее комичной. Однако в Средневековье подобными предрассудками никто не забивал себе голову, зато приятный запах люцерны, напоминающий, как ни забавно, куриный бульон,

знали, по всей видимости, с очень давних времен. Люцерну можно есть сырой, а также сушеной, причем искомый запах появляется именно в этом состоянии. Посему в качестве приправы ее охотно использовали в супе, овощном рагу или с мясными блюдами.

Дубровник, несмотря на свое явно «древесное» наименование, является травянистым растением, хотя крепким и достаточно жестким, с ярко-розовыми цветами, чем-то напоминающими по виду цветы львиного зева. У этого растения достаточно приятный пряный запах и резкий вкус, столь высоко ценившийся предками, и посему в качестве острой и пряной приправы к основному блюду он был хорошо известен французским крестьянам и столь же востребован в народной медицине. Новое Время с его новыми модами и веяниями вытеснило старинные вкусы, и посему дубровник (и не он один) к настоящему времени прочно забыт.

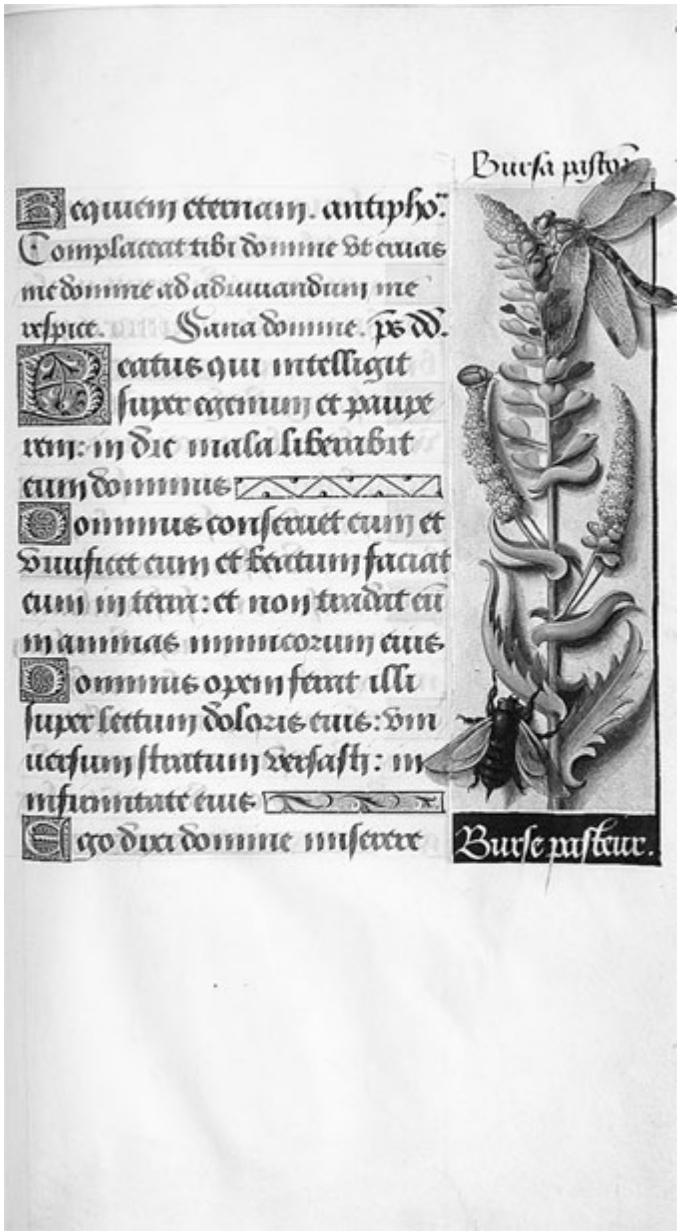
Двурядка тонколистая относится к тому же большому семейству, что капуста и руккола, с которой он, кстати сказать, сходен по вкусу, хотя отличается той резкой горечью, что весьма импонировала средневековым людям. Слишком злоупотреблять этим растением не стоит — оно содержит в себе эруковую кислоту, которую потреблять можно лишь в ограниченном количестве, посему, возможно, растение это совершенно исчезло со столов даже бедного населения, едва появились другие возможности и другие доступные для него продукты.

Что касается **горлюхи ястребинковой** — здесь нет единого мнения. Известно, что она время от времени встречается при раскопах в Южной Франции, но не существует ясного ответа на вопрос, была ли горлюха исключительно медицинским или также кулинарным растением. Чисто теоретически употреблять горлюху в пищу можно, отмечают, что в некоторых кухнях мира ее добавляют к овощным блюдам ради аромата и приятного вкуса, но насколько подобная практика была распространена во Франции и существовала ли вообще, к сожалению, неизвестно.

Растение с малоприятным для русского уха именем **свербига восточная** — высокое, ярко-зеленое с заостренными листьями — предпочитает пустоши, луга или редкие леса, короче говоря, места, где много солнца и света. По словам знатоков «дикой» кухни, свербига на вкус напоминает редис или капусту, особенно приятны на вкус молодые стебли и едва завязавшиеся плоды-стручки. Свербига вкусна также печеной, жареной, из молодых корней получается отличное наполнение для пирога — короче говоря, средневековые французы знали толк в дикорастущих растениях.

Щетинник, в народе именуемый также «мышей», в настоящее время считается упорным сорняком, который очень и очень непросто удалить с хлебных полей. Однако мелкие беловатые зерна щетинника вплоть до нынешнего времени используются в разных культурах для изготовления муки или же каши. К примеру, в Грузии для приготовления традиционной каши «гоми» его могут добавлять к пшену или кукурузе, а в Китае и на Дальнем Востоке одна из разновидностей щетинника — т. н. «чумиза» — является привычным для сельского населения злаком, быстрорастущим и неприхотливым, который также идет для приготовления всевозможных каш. Сколь можно судить, французские крестьяне специально не занимались выращиванием щетинника, однако в голодный год мучнистые семена этого сорняка давали возможность протянуть до нового урожая.

Среди растений, именующихся **горцами**, известно несколько видов, имеющих хозяйственное значение. Их использовали в народной медицине как вяжущее и противовоспалительное средство, в качестве красителя, и даже как своего рода шампунь для мытья головы. Но нас будет интересовать горец вьюнковый, обладатель мелких мучнистых семян, по вкусу напоминающих гречку. Как было уже сказано, вкус гречки был отлично знаком французским крестьянам, однако в голодный год, когда особенно перебирать продуктами не приходилось, ее на какое-то время замещал этот неприхотливый дичок. Близкий родственник этого растения — **горец птичий** или спорыш, низкорослое и очень неприхотливое растение, обожающее появляться даже в городе, пробившись в щели асфальтового покрытия, также способно накормить голодного молодыми листочками и побегами, которые чаще всего используют в пищу сырыми в качестве своеобразного салата.



Жан Бурдишон. Большой часослов Анны Бретонской. Пастушья сумка. Ms lat. 9474. 137r, ок. 1500 г., НБ Франции, Париж

И наконец, **посевная чина**, также в немалом количестве найденная при раскопках средневековых деревень, относится к тому же обширному семейству бобовых, что и привычные для нас фасоль, садовые бобы и т. д. Конечно же, мучнистые бобы чины куда мельче по размеру (что характерно для всех дичков) и

несколько жестче, да и, пожалуй, менее вкусны. Однако в Испании ее до сих пор используют как один из ингредиентов традиционной каши — gachas. По всей видимости, французские крестьяне (в особенности это касается юга страны), делали то же самое, причем в голодные годы, как несложно догадаться, доля чины весьма заметно росла, а в сытые, наоборот, практически исчезала, уступая место культурным зернам.

Список основной использованной литературы

Документы эпохи

Alexandre Tuetey. Journal d'un Bourgeois de Paris. — Paris: H. Champion, 1881. — 477 p.

Le ménagier de Paris: traité de morale et d'économie domestique composé vers 1393. — Paris: Crapelet, 1846. — V. 1–2. — 622 p.

Olivier de la Marche Mémoires. — Paris: Collection universelle des mémoires particuliers relatifs à l'histoire de France. — 1785 — 422 p.

Gaston Phoebus de Phébus. La Chasse de Gaston Phoebus, envoyée par lui à Messire Philippe de France, duc de Bourgogne, collationnée sur un manuscrit ayant appartenu à Jean Ier de Foix, avec des notes et la vie de Gaston Phoebus par Joseph Lavallée. — Paris: Bureau du Journal des Chasseurs, 1754 — 279 p.

Taillevent, Jérôme. Pichon, Georges Vicaire Le Viandier. — Paris: Techener, 1892. — 284 p.

На русском языке

Бабьева И.П., Чернов И.Ю. Биология дрожжей. — М.: Т-во науч. изд. КМК, 2004. — 229 с. — ISBN 5-87317-179-3

Брем, Альфред. Жизнь и ловля пресноводных рыб. — М.: Directmedia, 2015. — 315 с. — ISBN 978-5447549428

Косидовский З. Сказания евангелистов: Пер. с польск. / Послесл. и примеч. И. С. Свенцицкой. — 2-е изд. — М.: Политиздат, 1979. — 262 с.

Лависс, Эрнест. Эпоха Крестовых Походов. — Смоленск: Русич, 2002. — 671 р. — ISBN 5-8138-0196-0

Псевдоксенофонт Аристотель. Афинская полития. Перевод и примечания С.И. Радцига. — М.: Соцэкгиз, 1937. — 238 с.

Сабанеев, Леонид. Жизнь и ловля пресноводных рыб. — М.: Directmedia, 2015. — 315 с. — ISBN 978-5447549428

На иностранных языках

Abeilles, une histoire intime avec l'humanité / sous la direction

de Martine Regert; préface de Jean Claude Ameisen. — CNRS; Paris: Cherche midi, 2019. — 159 p. — ISBN 9782749162249

Albala, Ken Beans: a history. — Oxford; New York: Berg, 2007. — 261 p. — ISBN 9781845204303

Alban, Gauthier. Alimentations Medievales Ve-XVIe Siecles. — Paris: Ellipses, 2009. — 176 p. — ISBN 2729843507

Arces, A. d'. Cheylard, Vallentin de Cuisine du Dauphiné: Drôme, Hautes-Alpes, Isère: de A à Z. — Paris: La Fontaine de Siloë, 1997. — 159 c. — ISBN 978-2862532165

Andraud, Adolphe. Gustave Blaise, Blanqui (Adolphe-Jérôme, M.) Encyclopédie du commerçant: Dictionnaire du commerce et des marchandises, contenant tout ce qui concerne le commerce de terre et de mer. — Paris: Guillaumin et Cie, 1841. — C. 1142. — 2252 c.

Babo, Daniel. Tous les moutons: races, production, histoire, adresses. — Rennes: Éditions Ouest-France, 2001. — 166 p. — ISBN 273-7325803

Barbier de Montault. Xavier Traité d'iconographie chrétienne. — Paris: Éditions Ouest-France, 2001. — T. 1. — 922 p.

Baron Dunoyer de Noirmont. Histoire de la chasse en France depuis les temps les plus reculés jusqu'á la révolution. — Paris: Ve Bouchard-Huzard, 1868. — 405 p.

Barthélemy, Simon Noël, Joseph. Histoire générale des pêches anciennes et modernes. — Paris: Imprimerie nationale, 1815. — T. 1. — 428 c. — ISBN 273-7334152

Baudrillart, Jacques-Joseph Traité général des eaux et forêts, chasses et pêches: composé d'un recueil chronologique des règlemens forestiers, d'un dictionnaire des eaux et forêts, et d'un dictionnaire des chasses et pêches; avec un atlas contenant un grand nombre de tableaux et de figures. — Paris: Huzard, 1827. — T. 9. — C. 219. — 640 c.

Bazintacchella, Sylvie. Merveilles aquatiques dans les récits de voyage de l'époque médiévale *//Danièle James-Raoul, Claude Alexandre Thomasset* Dans l'eau, sous l'eau: le monde aquatique au Moyen Âge. — Paris: Université de Paris-Sorbonne, 2002. — C. 79–121. — ISBN 978-2840502166

Benoît, Paul. La carpe dans l'Occident Médiéval *// Danièle James-Raoul, Claude Alexandre Thomasset* Dans l'eau, sous l'eau: le monde aquatique au moyen âge. — Paris: Université de Paris-Sorbonne, 2002. — C. 227–237. — ISBN 978-2840502166.

Bilimoff, Michèle. Histoire des plantes qui ont changé le monde. — Paris: Editions Albin Michel, 2011. — 62 p. — ISBN 2846161011

Bilimoff, Michèle. Promenade dans des jardins disparus: les plantes du Moyen Âge d'après les «Grandes heures d'Anne de Bretagne»: Bibliothèque nationale de France, Ms. latin 9474. — Rennes: Ouest-

France. — 2017. — 243 p. — ISBN 9782737374920

Birlouez, Éric. À la table des seigneurs, des moines et des paysans du Moyen Âge. — Rennes: Ouest-France, 2009. — 127 p. — ISBN 9782737346293

Birlouez, Éric. Histoire de la cuisine et de la nourriture: du menu des cavernes à la gastronomie moléculaire. — Rennes: Ouest-France, 2011. — 135 p. — ISBN 9782737353390

Birlouez, Éric. Histoire du vin en France: de l'Antiquité à la Révolution. — Rennes: Ouest-France, 2015. — 127 p. — ISBN 782737368226

Birlouez, Éric. La civilisation du blé: pain, amidon, froment, épi, engrain, farine. — Paris: Phare International, 2002. — 68 p. — ISBN 978-2226208095

Birlouez, Éric. La santé par l'alimentation: de l'Antiquité au Moyen âge. — Rennes: Ouest-France, 2013. — 173 p. — ISBN 9782737360107

Birlouez-Aragon, Inès. Le lait, premier aliment de l'homme. — Paris: Phare international, 2001. — 125 p. — ISBN 2846160589

La Blanchère, Henri de. La Pêche et les poissons, nouveau dictionnaire général des pêches. — Paris: C. Delagrave, 1868. — 859 c.

Bloch-Dano, Évelyne. La fabuleuse histoire des légumes. — Paris: Le Livre de poche, 2011. — 150 p. — ISBN 9782253127406

Blackburne-Maze, Peter. Fruit: an illustrated history. — Toronto: Firefly Books, 2003. — 335 p. — ISBN — ISBN 978-2351910368

Boitard, Pierre Corbie. Les pigeons de Voliere et de Colombier, ou histoire naturelle et monographie des pigeons domestiques. — Paris: Audot, 1824. — 240 p.

Botineau, Michel. Les plantes du jardin médiéval. — Paris: Belin, 2003. — 187 p. — ISBN 2701137853

Boyer, H. Les pêcheurs royaux de Bourges au Moyen Age // *J. David* Mémoires de la Société historique. — Bourges: Xavier Esquard, 1931–1932. — C. 147–164.

Bord, Lucien-Jean, Mug, Jean-Pierre. La chasse au Moyen Âge: Occident latin, VIe-XVe siècle. — Paris: Le gerfaut, 2008. — 356 p. — ISBN 978-2351910368

Braga, Corin Le paradis interdit au Moyen-Age 2.: La quête manquée de l'Avalon occidentale. — Paris: Littératures comparées, 2006. — T. 2. — C. 387. — 540 c. — ISBN 978-2296003064

Burnet, Eliane, Burnet, Régis. Pour décoder un tableau religieux, Nouveau testament. — Anjou: Les Editions Fides, 2006. — 158 p. — ISBN 978-2762127409

Cariou, Joël, Lefort, Marie-Odile. Champs. — Paris: Chêne, 2011. — 215 p. — ISBN 978-2842776237

Cassagnes-Brouquet, Sophie Les métiers au Moyen Âge. — Rennes: Éditions Ouest-France, 2014. — 127 p. — ISBN 978-273-736-2422

Carnoy, Henri, Blémont, Émile. Tradition revue général des contes, légendes, chants, usages. — Paris: Bureaux de la Tradition, 1893. — V. 7. — 351 p.

Cazeils, Nelson. La grande histoire de la pêche au thon. — Rome: Ouest-France, 2004. — C. 27. — 125 c.

Clason, Christopher R. Rural Space in the Middle Ages and Early Modern Age: The Spatial Turn in Premodern Studies. — NY: Walter de Gruyter, 2012. — 930 p. — ISBN 978-3110285420

Desportes, Françoise. Le Pain au Moyen Âge. — Paris: Olivier Orban, 1987. — 228 p. — ISBN 978-2855653501

Duby, Georges, Erlande-Brandenburg, Alain, Favier, Jean, Le Goff, Jacques. Dictionnaire du Moyen Âge, histoire et société. — Billancourt: Encyclopaedia Universalis, 2015. — 2073 p. — ISBN 978-2852291379

Durand, Alfred. La vie rurale dans les Massifs volcaniques des Dores, du Cézallier, du Cantal et: de l'Aubrac. — Saint-Just-prés-Brioude: EDITIONS CREER, 2006. — C. 225. — 530 c. — ISBN 978-2848190570

Durantel, Pascal. Le sanglier et ses chasses. — Chamalières: Editions Artemis, 2007. — 119 c. — ISBN 978-2844166036

Elwell, Walter A., Wesley Comfort, Philip. Tyndale Bible Dictionary. — Carol Stream: Tyndale House Publishers, Inc., 2001. — 1336 c.

L'Encyclopédie visuelle des aliments. — Montréal: Les Éditions Québec Amérique Inc., 1996. — C. 688. — ISBN 978-2-7644-1098-1

Encyclopedia Britannica Inc. — Chicago: 2010. — T. 7. — ISBN 593398379

Faas, Patrick, Whiteside, Shaun. Around the Roman Table: Food and Feasting in Ancient Rome. — Chicago: Chicago University Press, 2005. — 371 c. — ISBN 978-022-623-3475

Fagan, Brian M. The Little Ice Age: How Climate Made History, 1300–1850. — NY: Basic Books, 2001. — 272 p. — ISBN 0465022723

Falciai, Lucia, Minervini, Roberto, Bernucci, Paolo/ Guide des homards, crabes, langoustes, crevettes et autres crustacés décapodes d'Europe. — Paris: Delachaux et Niestlé, 1996. — C. 41. — 287 c. — ISBN 260-300994X

Gautier, Alban. Alimentations médiévales, Ve-XVIe siècle. — Paris: Ellipses, 2009. — 176 p. — ISBN 9782729843502

Godard, Misette. Le goût de l'aigre: essai de gastronomie historique. — Paris: Quai Voltaire, 1991. — 336 p. — ISBN 2876530589

Goudemet, Jean. Les Ordalies au Moyen Age: Doctrine, Legislation et Pratiques Canoniques (fr) // Recueils de la Société Jean Bodin pour

l'Histoire Comparative des Institutions. — 1989. — T. XVI. — C. 106. — ISSN 2804128911

Goyheneche Farnie, Eugène. La peche a la baleine // *J. David* Vasconia: Cuadernos de historia — geografía. — San-Sebastian: Sociedad de Estudios Vascos, Eusko Ikaskuntza, 1984. — C. 7–24. — ISBN 1136–6834.

Grand, Rogers. L'agriculture au Moyen Âge: de la fin de l'empire romain au XVIe siècle. — Paris: E. de Boccard, 1950. — T. 3. — 740 c.

Herbst, Sharon T., Herbst Ron. The Cheese Lover's Companion: The Ultimate A-to-Z Cheese Guide with More Than 1,000 Listings for Cheeses and Cheese-Related Terms. — NY: Harper Collins, 2010. — C. 93. — 576 c. — ISBN 978-0062011558

Herlihy, David. The Black Death and the Transformation of the West. — Cambridge: Harvard University Press, 1997. — 122 p. — ISBN 978-0674076136

Hermann, Marie-Thérèse. La cuisine paysanne de Savoie. — Montmélian: La Fontaine de Siloë, 2006. — C. 198. — 255 c. — ISBN 978-2842061487

Jacob, P.L., Seré, Ferdinand. Le Moyen Âge et la Renaissance: histoire et description des mœurs et usages, du commerce et de l'industrie, des sciences, des arts, des littératures et des beaux-arts en Europe. — Paris: Administration: 5, 1848.

Jackson, Christine E. Peacock. — London: Reaktion Books, 2006. — 192 c. — ISBN 978-1861894960

Lacroix, Paul, Seré, Férdinand. Le Moyen Age et la Renaissance: histoire et description des moeurs et usages, du commerce et de l'industrie, des sciences, des arts, des littératures et des beaux-arts en Europe. — Paris: Administration 5, 1848. — T. 1. — C. 79. — 228 c.

Laurioux, Bruno. Écrits et images de la gastronomie médiévale. — Paris: Bibliothèque national de la France, 2011. — 94 p. — ISBN 9782717724721

Laurioux, Bruno. Le règne de Taillevent: livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen age. — Paris: Publications de la Sorbonne, 1997 — 424 p. — ISBN 2859443193

Laurioux, Bruno. Manger au Moyen Âge: pratiques et discours alimentaires en Europe aux XIVe et XVe siècles. — Paris: Hachette, 2002. — 298 p. — ISBN 2012354432

Laurioux, Bruno. Une histoire culinaire du Moyen Âge. Paris: H. Champion, 2005. — 476 p. — ISBN 2745310852

Lecat, Jean-Michel. La grande histoire du pain et des boulangers: des origines à nos jours. — Paris: Editions de Lodi, 2006. — 278 p. — ISBN 978-2846902649

Leguay, Jean-Pierre Le feu au Moyen Âge. — Rennes: Presses universitaires de Rennes, 2015. — 501 p. — ISBN 2753525064

Leguay, Jean-Pierre L'Eau dans la ville au Moyen Âge. — Rennes: Presses universitaires de Rennes, 2008. — 456 p. — ISBN 9782753506299

Le Cornec, Cécile Les envies de poisson dans la littérature médiévale // *Questes*. — Paris: CNRC, 2007. — С. 11–22.

Le Mao, Caroline Meyzie, Philippe. L'approvisionnement des villes portuaires en Europe du XVIe siècle à nos jours. — Paris: PUPS, 2015. — 500 p. — ISBN 9791023105063

Lhermey, Claire. Mon potager médiéval: cuisiner & cultiver plantes & légumes oubliés. — Saint-Rémy-de-provence: Équinoxe, 2007. — 126 p. — ISBN 9782841355792

Mane, Perrine. La vie dans les campagnes au Moyen Age à travers les calendriers. — Paris: Editions de la Martinière, 2004. — 207 p. — ISBN 978-2732430911

Mane, Perrine. Images médiévales de la pêche en eau douce // *Julien Pouchard* Journal des savants. — Paris: La Haye, Mouton & CO, 1991. — С. 227–261.

Marty-Dufaut, Josy. Le form of cury: la cuisine médiévale de l'Angleterre au XIVe siècle: recettes d'après le manuscrit. — Bayeux: Heimdal, 2005. — 80 p. — ISBN 9782840482727

Marty-Dufaut, Josy. Le potager du Moyen Âge: créez votre jardin médiéval. — Gémenos: Autre temps, 2006. — 246 p. — ISBN 2845212372

Mason, Laura Pine. — London: Reaktion, 2013. — 214 p. — ISBN 9781780231013

Matz, Samuel A. Chemistry and Technology of Cereals as Food and Feed. — Berlin: Springer Science & Business Media, 1991. — 751 p. — ISBN 0442308302

Masson-Delmotte, V., M. Schulz, A. Abe-Ouchi, J. Beer, J. Ganopolski, J.F. González Rouco, E. Jansen, K. Lambeck, J. Luterbacher, T. Naish, T. Osborn, B. Otto-Bliesner, T. Quinn, R. Ramesh, M. Rojas, X. Shao, and A. Timmermann, 2013: Information from paleoclimate archives. *In* Climate Change 2013: The Physical Science Basis. Contribution of Working Group I to the Fifth Assessment Report of the Intergovernmental Panel on Climate Change. T.F. Stocker, D. Qin, G.-K. Plattner, M. Tignor, S.K. Allen, J. Doschung, A. Nauels, Y. Xia, V. Bex, and P.M. Midgley, Eds. Cambridge University Press, pp. 383–464, doi:10.1017/CBO9781107415324.013.

Melanges d' histoire du moyen age. — Genève: Slatkine Reprints-Érudition, 1975. — С. 774.

Michell, H. The Economics of Ancient Greece. — Cambridge: C. University Press, 1940. — 394 c.

Monot, Jean, Ricard, Patricia. Les pêches méditerranéennes: Voyage dans les traditions. — Versailles: Editions Quae, 2011. —

C. 141. — 255 c.

Moulin, Léo. La vie quotidienne des religieux au Moyen Age, Xe-XVe siècle. — Paris: Hachette, 1978. — 383 p. — ISBN 2010033264

Mortillet, Gabriel de, Origines de la Chasse, de la Pêche. Domestication. — Paris: Lecrosnier, 1890. — 516 p.

Moun, Tony. Everyday Life in Medieval London: From the Anglo-Saxons to the Tudors. — Stround: Amberley Publishing Limited, 2014. — 256 p. — ISBN 1445615649

Quellier, Florent. Gourmandise: histoire d'un péché capital. — Paris: Colin, 2010. — 223 p. — ISBN 9782200354039

Panafieu, Jean-Baptiste de. Des oies et des canards. — Hallandale Beach: Gulf Stream, 2008. — 71 p. — ISBN 978-2354880149

Pastoureau, Michel, Buren, Raymond, Verroust Jacques. Le cochon: Histoire, symbolique et cuisine. — Paris: Sang de la Terre, 1998. — 224 p. — ISBN 978-2869850934

Picot, Jean. Histoire des Gaulois: depuis leur origine jusqu'à leur mélange avec les Francs et jusqu'aux commencemens de la monarchie françoise, suivie de, Détails sur le climat de la Gaule, sur la nature de ses productions, sur le caractère de ses habitans, leurs moeurs, leurs usages, leur gouvernement, leurs lois, leur religion, leur langage, les sciences et les arts qu'ils ont cultivés etc. — Genève: J.J. Paschoud, 1804. — 355 p.

Reclus, Éli. Le pain. — Genève: Héros-limite, 2010. — 175 p. — ISBN 9782940358786

Reignez, Pascal L'outil agricole en France au Moyen Âge. — Paris: Errance, 2002. — 446 p. — ISBN 978-2877722278

Renard, Adolphe. Corps gras: huiles, graisses, beurres, cires. Ouvrage contenant l'indication des lieux de provenance des corps gras, leurs fabrication, épuration, propriétés, usages, ainsi que les meilleures méthodes employées pour reconnaître leurs falsifications. — Rouen: mpr. typographique Benderitter, 1880. — C. 44. — 142 c.

Roots, Clive. Domestication. — NY: Greenwood Publishing Group, 2007. — 199 p.

Ruas Marie-Pierre. Les plantes consommées au Moyen Âge en France méridionale d'après les semences archéologiques. — Archéologie du Midi médiéval. Tome 15–16, 1997. pp. 179–204. — doi: https://doi.org/10.3406/amime.1997.1323

Salaün, Mélina. Les plantes du jardin médiéval. — Paris: J.-P. Gisserot, 2011. — 64 p. — ISBN 9782755802573

Scully, D. Eleanor. Early French cookery: sources, history, original recipes and modern adaptations. — Ann Arbor: University of Michigan Press, 1995. — 377 p. — ISBN 0472088777

Sharpes, Donald K. Sacred Bull, Holy Cow: A Cultural Study of

Civilization's Most Important Animal. — Berne: Peter Lang, 2006. — 302 p. — ISBN 978-08. — 2-047-9026

Scully, Terence. The Art of Cookery in the Middle Ages. — Woodbridge: Boydell Press, 1997. — 276 p. — ISBN 978-0851154305

Shanaway, M. M. Quail Production Systems: A Review. — Rome: Food & Agriculture Org., 1994. — 145 p. — ISBN 978-9251033845

Smith, Page, Daniel, Charles. The Chicken Book. — Athens: University of Georgia Press, 2000. — 380 p. — ISBN 978-0820322131

Shrubb, Michael Feasting, Fowling and Feathers: A History of the Exploitation of Wild Birds. — London: A&C Black, 2013. — 320 p. — ISBN 978-1408160060

Toussaint-Samat, Maguelonne. Histoire naturelle & morale de la nourriture. — Paris: Bordas, 1987. — 590 p. — ISBN 2040163700

Tomasset, Claude Alexandre. De la Bible à Albert le Grand // *Danièle James-Raoul, Claude Alexandre Thomasset* Dans l'eau, sous l'eau: le monde aquatique au Moyen Âge. — Paris: Université de Paris-Sorbonne, 2002. — С. 79–121. — ISBN 978-2840502166.

Toops, Diane. Eggs: A Global History. — London: Reaktion Books, 2011. — 128 p. — ISBN 978-1780233116

Toussaint-Samat, Maguelonne. A History of Food. — Toronto: John Wiley & Sons, 2009. — 776 p. — ISBN 978-1444305142

Ulf Büntgen, Vladimir S. Myglan, Fredrik Charpentier Ljungqvist, Michael McCormick, Nicola Di Cosmo. Cooling and societal change during the Late Antique Little Ice Age from 536 to around 660 AD // Nature Geoscience. — Т. 9, вып. 3. — С. 231–236. — doi:10.1038/ngeo2652

Valenze, Deborah M. Milk: a local and global history. — New Haven: Yale University Press, 2011. — 351 p. — ISBN 9780300117240

Vauthier, Bernard. La pêche au lac de Neuchâtel et dans les bassins voisins: les gens, les engins, les poissons, du Moyen Age à nos jours. — Divonne-les-Bains: Editions Cabédita, 1996. — 290 с. — ISBN 978-2882951762

Weiss Adamson, Melitta. Food in Medieval Times. — NY: Greenwood Publishing Group, 2004. — 256 p. — (Food through history). — ISBN 978-0313321474

Weiss Adamson, Melitta. Food in the Middle Ages. — NY: Taylor & Francis, 1995. — 214 p. — ISBN 978-0815313458

Watson, Ben. Cider, hard and sweet: history, traditions, and making your own. — Wodstock, Vt.: Countryman Press, 2009. — 184 p. — ISBN 9780881508192

Zohary, Daniel, Hopf, Maria, Weiss Ehud Domestication of Plants in the Old World: The origin and spread of domesticated plants in Southwest Asia, Europe, and the Mediterranean Basin. — Oxford:

Oxford University Press, 2012. — 280 p. — ISBN 978-0199549061

notes

Примечания

1

Справедливости ради следует также упомянуть о гениальной догадке Лукреция, о «контагии», то есть заражении, согласно которому болезнь вызывается некими невидимыми глазу «скотинками», проникающими в тело. Сформировавшаяся на основе этого учения школа «контагионистов», предписывавшая для избавления от эпидемии длительные карантины и строгое разделение больных и здоровых, просуществовала до Нового времени, но подлинную жизнь получила исключительно после открытия микроскопа.

2

Несомненно, мы несколько упрощаем картину; так, в «низовой» практике рациональные методы лечения и накопленный многими поколениями опыт причудливо смешивались с многочисленными колдовскими обрядами. И все же именно в этих «низших» практиках шел поиск и шло развитие, в то время как университетская медицина того времени раз и навсегда застыла в традиции, освященной авторитетом древних.

3

В среде историков медицины этот странный компонент так и не нашел себе окончательного понимания. Иногда предполагается, что речь идет о более темной венозной крови или черных раневых выделениях, которые могли приниматься за нечто присутствующее в организме и выходящее наружу только в критических случаях.

4

Вера в защитную силу уксуса оказалась столь живучей, что даже в XVIII веке российские медики советовали во время чумных эпидемий как можно чаще мыть им лицо и руки, а также пропитывать белье уксусными парами.

5

Этот «разгул» в свою очередь полагался расплатой за сексуальную невоздержанность. Обоснование тому было вполне в средневековом духе: символом блуда в те времена выступал заяц, а «заяц, спасающийся (от орла)» (lepus ore), хорошо известный средневековому читателю из героической поэмы Силия Италика «Пуника», по звучанию подозрительно напоминал leprosum — «пораженный проказой»!

Майнери советует им также принимать «лекарства для похудания», но о чем конкретно идет речь, установить не удается.

7

В настоящее время историчность Иерусалимского собора подвергается сомнению.

8

К «сорокадневью», или по-латыни quadragesima, восходит современное французское обозначение поста — carème.

9

Самым недвусмысленным образом на эту тему выразился Исидор Севильский (VII в.), объявив, что «*мясная пища потворствует роскоши и прихотям плоти, она горячит кровь и тем самым питает все пороки*».

Так, например, Св. Фома Аквинский, поясняя этот запрет, полагал, что подобная пища «*наиболее вкусна и притягательна*» — иными словами, способна отвлечь христианина от выполнения его религиозного долга.

11

Оговорка необходима — евреи продолжали торговать мясным, что было причиной постоянной к ним враждебности со стороны христианского населения.

12

В основе этого странного для нас поверья лежало то, что бобровый хвост покрыт крупной чешуей, по виду напоминающей рыбью. Так как «гибридные» животные были вполне привычны для европейского мировоззрения, начиная с античных кентавров, а биология как наука еще не успела возникнуть, нетопырь полагался гибридом мыши и птицы, а бобр соответственно — зверя и рыбы, так что «рыбную» его часть можно было без всяких последствий есть во время поста.

13

В это же время иудейские раввины также вели горячий спор касательно казарки. В самом деле, если это фрукт — его можно есть, ни о чем не думая, если птица — она подлежит ритуальному забою, а если моллюск — правоверному еврею подобная еда запрещена!

На деле этот запрет нарушался под самыми разнообразными предлогами.

В особенности в северных районах, в южной части страны, где почвы рыхлее и мягче, соха продолжала использоваться и далее.

Отсюда французское название плевел — ivrerie — пьянящие.

17

Для последнего пункта кое-какое объяснение хотя бы с натяжкой можно найти. Коров и быков принято было принято резать уже в преклонном возрасте, когда они более не могли служить человеку, и мясо, конечно же, оказывалось грубым и не слишком вкусным.

18

Несомненно, и в те времена кто-то доживал и до 80, но это было скорее исключением из правила. Войны, эпидемии, голод обеспечивали быструю сменяемость поколений, достаточно вспомнить, что каждая четвертая женщина умирала в родах, а любой ребенок, от крестьянского до королевского, находился в постоянной смертельной опасности вплоть до двухлетнего возраста.

19

Суп в те времена ели, обмакивая в него куски хлеба.

Стоит заметить, что подобная классификация несколько расходится с общепринятой. В частности, оленина и пшеничный хлеб куда чаще полагались аристократическими блюдами.

21

Порой символом чревоугодия выступал также волк или медведь (последний особенно характерен для произведений Жана Жерсона).

Более ранние упоминания, в частности у Св. Киприана (ум. в 258 г.), недостаточно ясны.

23

Речь идет об известном сюжете библейской книги Бытие, где старший, любимый отцом сын Исав, вернувшись с охоты и мучимый голодом, видит, как его хитрый брат Иаков готовит чечевичную похлебку, требует свою долю и, услышав в ответ, что получит ее за право наследования отцу (или, как говорили в то время, «первородства»), легкомысленно соглашается.

24

Опять же, согласно книге Бытие, Ной, вместе со своим семейством спасшийся от Всемирного потопа, был первым из людей, научившимся выращивать виноградную лозу. Не зная о том, к какому эффекту может привести слишком большое потребление вина, неосторожный виноградарь впал в буйство и сорвал с себя всю одежду, что в те времена полагалось позорным.

25

Напомним, что речь идет об известном афоризме Иисуса Христа, который в ответ на явно провокационный вопрос, необходимо ли платить налоги римскому императору (или на греческий манер «кесарю»), находчиво ответил «*Отдайте кесарю кесарево, а божие — Богу*» (Мк.12:13–17).

26

Аллюзия на распространенное в духовной среде правило «*помолюсь за всех*».

27

По всей видимости, речь идет о Симоне Киринеянине, которому довелось проделать вместе с Иисусом последнюю часть Крестного пути, неся на себе Крест Спасителя.

28

Т. е. французы. В латиноязычных произведениях того времени Франция на римский манер продолжала именоваться Галлией, а ее жители, соответственно, галлами.

29

Предположительно, речь идет о выпечке из песочного теста с начинкой из фисташек, которой доныне славится греческий остров Эгина.

Происхождение этого названия остается неясным. Существует несколько гипотез, в частности, французский исследователь Флоран Келье возводит его к старинному coque — «выпечка, сладкий пирог».

31

Ганс Сакс в своей шуточной поэме располагает ее «в трех милях от Рождества», то есть «нигде и никогда».

32

Зерцала — распространенный в Средние века жанр нравоучительной книги для юношества, где в качестве примеров для подражания приводились герои древности, святые и герои ближайшего прошлого, снискавшие себе славу тем или иным образом.

33

Этот обычай с определенной долей вероятности можно объяснить поверьем, восходящим к римскому времени, согласно которому злые духи отчаянно боятся металла.

На самом деле, процесс был сложнее, эволюция серпа распадается на множество локальных форм, часть из которых порой представляет собой «ухудшение» начального прототипа и временный регресс, однако слишком детальное изучение подобных тонкостей увело бы нас в сторону. Желающим рекомендую обратиться к книге Паскаля Реньеса «Орудия крестьянского труда в Средневековой Франции».

35

Как несложно догадаться, господа держались прямо противоположной точки зрения. До нашего времени дошло высказывание одного нормандского графа, безапелляционно утверждавшего, что «воздух принадлежит владельцу земли!»

Уже в городских условиях тенденцию удалось переломить, в XIV–XV вв. многие городские магистраты в законодательном порядке обязали мельников взимать плату за свои услуги исключительно деньгами.

37

Напомним, что в течение многих веков вся Европа смеялась над историей, пересказанной Чосером, о двух хитроумных школярах, которые, желая наказать вороватого мельника, насилуют его жену и дочь, а затем скрываются, унося с собой каравай, выпеченный из украденной у них муки.

38

В некоторых местностях обычай позволял пользователям, недовольным качеством выпеченного хлеба, отказываться от оплаты.

Как мы увидим, подобная ситуация была вполне ординарна для Средних веков: от подати освобождали потребителя, который в противном случае вынужден был бы платить огромные суммы. Так, например, от соляной подати были свободны рыбаки, засаливавшие ежедневно несколько десятков килограммов рыбы. Судя по всему, подобная «милость» была попросту вызвана опасением бунта.

Время строительства приблизительно можно датировать 1405–1420 гг.

Надо сказать, что парижские врачи еще в 1688 году активно протестовали против ее применения; не в последней степени благодаря их усилиям запрет продержался с оговорками еще в течение 20 лет. Исключением были несколько нормандских городов. Здесь использование пивных дрожжей разрешалось в нескольких специально оговоренных случаях: для хлеба определенных сортов, где пивные дрожжи должны были добавить пикантности вкусу, и в случае, когда хлеб нужно было приготовить в срочном порядке — для ускорения процесса брожения.

Возможно, подобное требование выдвигалось не без задней мысли, что неофит осядет где-то в ином месте. Действительно, так иногда случалась.

Как правило, это были дни, специально предназначенные для базаров и ярмарок. В случае неурожая, войны или какого-либо иного бедствия, когда городские булочники не справлялись собственными силами, «чужим» позволяли въезжать в любой день.

В реальности, наименований было куда больше, мы приводим только самые известные.

45

Так как его выпекали возле устья (bouche) хлебной печи.

46

Касательно заварных пирожных échaudés, в первозданном своем состоянии существовавших в Нормандии вплоть до недавнего времени, к нам из Средних веков пришла забавная история. Некий пирожник был уличен собратьями по цеху в том, что его продукция слишком легковесна. Обвиняемый отбивался: «Их не взвесишь, их на стол подают горячими!».

Надо сказать, что православная церковь не согласилась с подобным выводом и вплоть до настоящего времени использует для причастия дрожжевой — «квасной» хлеб.

Пропорция тех и других пока досконально неизвестна, однако известно, что в 1226 г. в Шартре местное стадо состояло из 180 коз и 750 овец, в то время как в Севеннах и Виваре в конце XV в. количество тех и других было равным.

49

Упоминание об этом мы найдем, в частности, в XIV книге эпиграмм Марка Валерия Марциала. Перечисляя гостинцы, которые принято было дарить гостям по окончании пиршества, он говорит, «от имени» зубного порошка: «*Нужен на что я тебе? Пусть я деве достанусь: Купленные не привык я чистить зубы*». (Перевод А.Б. Рановича)

Напомним, что франки по происхождению своему — германцы, романизировавшиеся окончательно уже в Средневековье.

51

Точнее сказать, «королев», так как по-французски «бекас» — женского рода.

52

В одном из своих писем Элоиза отчитывает своего бывшего возлюбленного, принявшего монашеский постриг, что ежели он действительно желает подчиниться обету скромности и бедности, ему скорее полагается питаться мясом!

53

Зачастую этот титул носил представитель младшей ветви монаршей семьи.

54

Шодюмель — горячий заварной соус. Уже знакомый нам Гильом Тирель советует готовить его следующим образом: «*Возьмите хлеба, кашицы из [вареного] гороха, кипящей воды, вина, вержюса, имбиря и шафрана, дабы придать цвет, протрите сквозь сито и таковым же соусом залейте мелегетту, и ежели на то будет желание, к тому добавьте толику уксуса, тогда как соусу должно иметь желтый цвет*».

55

Этот эпизод очень напоминает известное нам всем с детства «ловись, рыбка большая и маленькая».

56

Среди исследователей нет единого мнения, какую именно рыбу Тальеван обозначает как pinpernaulx. Мы даем здесь перевод по толкованию Ж.-Ф. Коста-Тефена. Противоположное мнение сводится к тому, что речь идет об одном из подвидов угря.

Мы знаем об этом из рецепта подобного «жемчуга», записанного в 1665 году некоим Жакеном.

Справедливости ради стоит заметить, что точный перевод слов gaimeau и gaimel остается под вопросом. В частности, французская исследовательница Жозе Дюфо предполагает, что ими обозначались отнюдь не ужи, но щучья молодь.

59

Графство Невшательское располагалось на северо-западе современной Швейцарии.

Вспомним также оскорбительное наименование кочевых народов, бытовавшее в эпоху Киевской Руси: «кумысники».

Напомним, что слово «viande», в современном французском языке обозначающее «мясо», в Средние века понималось как «пища как таковая, снедь», в то время как мясо именовалось «chair» или «char».

Второй вариант объяснения, который приводит автор книги, — будто масло, наоборот, могло быть крайне редким и дорогим, и потому приобреталось исключительно для ветеринарных целей — автору этих строк не кажется убедительным.

Эрик Бирлуэс предполагает другое объяснение: в этой стране молока просто не было иного выбора, так как масличные растения здесь растут плохо или не растут совсем.

Об этом свидетельствует выписка из регистрационного журнала Контроля подлинности происхождения французской республики, посвященная сыру оссо-ирати.

65

В подлинном документе — Каленсон (Calençon). Запись дается по толкованию Бруно Лорио.

Т. е., по-видимому, имеют цилиндрическую форму.

К этому времени восходит слово maraicher — «огородничать».

Точнее «короля», т. к. лебеда по-арабски мужского рода.

69

Жози Марти-Дюфо, посвятившая одну из своих работ анализу «Домоводства», полагает, что приведенный рецепт можно трактовать равно как относящийся к длинной репе, так и к пастернаку.

70

Современные специалисты советуют выдерживать сладкое вино на паровой бане в течение 15 минут.

В русскоязычных ботанических изданиях также «дягиль».

72

Болезни, которые в настоящее время называются инфекционными в Средние века приписывались действию отравленного воздуха, который ветром приносится с болот или иных «гиблых мест».

73

Обычный напиток римского воина той эпохи.

Не стоит забывать, что в те времена с проказой в нашем понимании слова путали иные кожные заболевания.

Надо сказать, что ушлые герои легенд прекрасно научились с этим справляться. Василиску подносили зеркало, и глупая рептилия благополучно убивала сама себя.

Иное толкование полагало, что в качестве этого плода выступал инжир.

77

Малыми назывались пряности, доставлявшиеся в Европу в самых скромных количествах, и потому особо ценные.

То есть планета Венера. Цезари вели свой род от Венеры, также известной под именем Дионея.

Впрочем, существует мнение, что груша была известна в Китае уже 4 тыс. лет до н. э.

Единого мнения о происхождении этого названия нет. Одна из гипотез возводит его к селению Ангуасс в Бургундии, вторая — к орудию пытки того же наименования, напоминавшему конские удила.

81

В современном французском языке более употребительным названием является noisetier.

82

По всей видимости, в виду имеется «фиалка душистая» (viola odorata).

83

Предположительно отождествляются с пармскими фиалками, соцветие которых состоит из двух половинок обычно светло-сиреневого цвета, с сильным приятным запахом. Однако против подобного отождествления выдвигаются и серьезные возражения — по современным данным пармские фиалки появляются во Франции не ранее 1750 г.